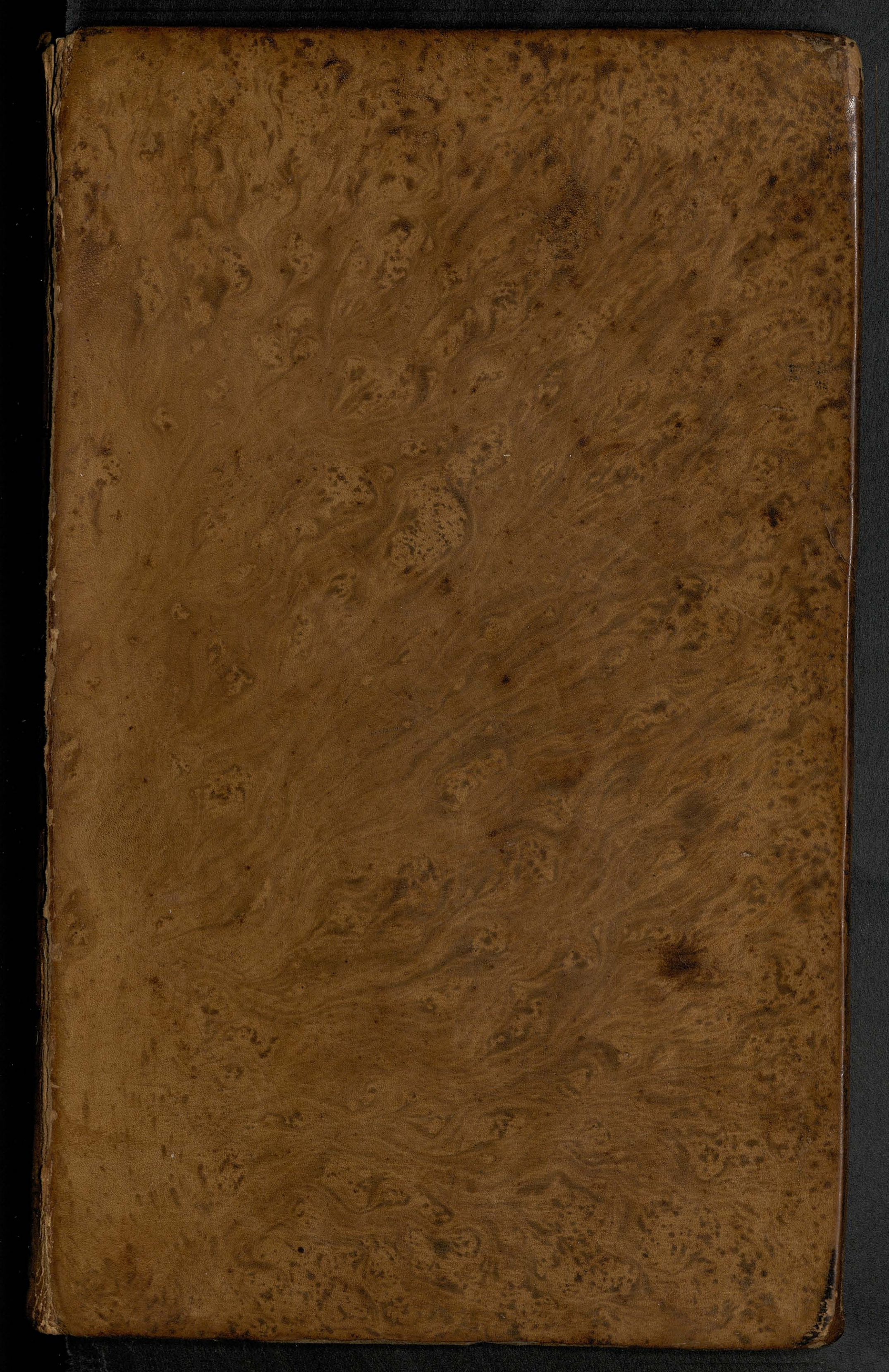


ХОЗЯИНЪ
и
ХОЗЯЙКА,
или
ДОЛЖНОСТИ
ГОСПОДИНА и ГОСПОЖИ

Во всѣхъ видахъ и всѣхъ частяхъ, до домоводства относящихся.

Сочиненїе
въ систематическомъ порядкѣ
и XII Частяхъ,
а
каждая часть въ двухъ отдѣленїяхъ
СОСТОЯЩЕЕ,

Христїяна Фридриха Гермесгаузена,
Проповѣдника Шлалахскаго и члена Экономическаго Лейбцигскаго Общества.

Съ Нѣмецкаго языка переведено
Василїемъ Левшинымъ.

ЧАСТЬ VII.

Отдѣленїе I.

МОСКВА,
Въ Университетской Типографїи у Н. Новикова.
1789.

ОДОБРЕНІЕ.

По приказанію Императорскаго Московскаго Университета Господъ Кураторовъ я читалъ книгу подъ заглавіемъ: Хозяйки и Хозяина Часть VII, *и не нашелъ въ ней ничего противнаго наставленію, данному мнѣ о разсматриваніи печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ; почему оная и напечатана быть можетъ. — Коллежскій Совѣтникъ, Краснорѣчія Профессоръ и Ценсоръ печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ,*

АНТОНЪ БАРСОВЪ.



ХОЗЯЙКА,

СОСТАВЛЯЮЩАЯ

ВТОРУЮ ПОЛОВИНУ СЕГО СОЧИНЕНІЯ И ВТОРЫЯ ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ ЗАНИМАЮЩАЯ.

ЧАСТЬ СЕДЬМАЯ.

Отдѣленіе первое.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Нашимъ днямъ предоставлено было, чтобъ геній Экономическаго ученія распростеръ крыла свои, и отрясъ оными пыль презрѣнія толико между нами примѣтную. Кто бы за пятдесятъ лѣтъ повѣрить могъ, что и самые Испытатели Естества, по промыслу, къ оному пристанутъ, и непрерывнѣ стараться начнутъ Естественную и Домоводственную науку такъ сочетать, чтобъ первая другой подавала руку помощи, и служила путеводительницею, дабы порожденія Натуры съ множайшею безопасностію и легкостію пріобрѣтать и удобрять, а самымъ тѣмъ отечественное благо поддерживать и возвышать безпрестанно?

Должно считать весьма блистающею чертою въ повѣствованіи жизни Фридриха Вильгельма, Короля Прусскаго, что онъ первый изъ Нѣмецкихъ Государей присоединилъ въ штатъ Академическій особыхъ Профессоровъ Домоводства, а чрезъ то подалъ мысль Хозяйственную науку не отвергать изъ Горизонта ученыхъ, и уравнять съ достоинствомъ прочихъ наукъ. По силѣ публичныхъ вѣдомостей, Людвигъ Гессендармштатскій также въ своемъ Людвиговомъ Университетѣ степени Академическаго не воспретилъ учителямъ Домоводства, а чрезъ то Экономическое ученіе новое сіяніе получить можетъ. Распоряженіе же этой Академіи таково, чтобъ каждый Студентъ Богословскій слушалъ Экономическую науку, а въ Консисторіи въ оной испытыванъ былъ. Не достойно ли это подражанія, и не дѣлаетъ ли чести Хозяйственной наукѣ?

Блажени Государи, ищущіе величія своего въ собственныхъ своихъ государствахъ, и неистощаемаго источника своего внутренняго и отъ иностран-

 ныхъ

ныхъ земель не зависящаго величества въ сельскомъ и домовомъ Хозяйствѣ не просматривающіе! Блажени они, когда щедрая судьба скорѣе попускаетъ имъ недостаточествовать въ Мазаринахъ и Ришеліяхъ, нежели въ Сюлліяхъ и Колбертахъ!

Ни единое къ отечеству своему благородно настроенное сердце не должно безъ высочайшаго ощущенія любви встрѣчать взоры или образъ мыслей какъ самаго Государя, такъ и Государственнаго служителя, которыхъ подъ мудрымъ вліяніемъ и одобреніемъ наука Домоводственная учинилась и останется наукою модною. Что же сію науку у насъ въ Нѣмецкой землѣ можно уже считать національною, доказываютъ то множество понынѣ изданныхъ Экономическихъ сочиненій, которыхъ общее собраніе можетъ составить очень знаменитую библіотеку. Это купно означаетъ вѣрный доводъ, что столько многимъ и различнымъ писателямъ нѣтъ недостатку въ читателяхъ, ищущихъ въ томъ наставленія и удовольствія.

Долго выжидалъ я, не сыщется ли кто наполнить находящійся еще въ Экономической библіотекѣ промежекъ; ибо въ сочиненіяхъ, къ домоводству относящихся, понынѣ на свѣтъ вышедшихъ, упражненія Хозяина были почти всегда единственнымъ предметомъ; упражненія же Хозяйки совсѣмъ пропущены, или по крайней мѣрѣ касались оныхъ только мимоходомъ.

Не могу я сказать, для чего искуснѣйшіе и болѣе свѣдущіе мужи поле сіе поднесь оставили невоздѣланнымъ. Можетъ быть не сообразно то было ихъ вкусу описывать толико многія упражненія Хозяйки, и входить въ подробности оныхъ. Многіе изъ моихъ пріятелей не рѣдко жаловались на недостатокъ домоводственной системы для Хозяйки; не однократно принужденъ былъ я въ пользу моихъ

моло-

молодыхъ пріятелей, яко новоначинающихъ Хозяевъ, для ихъ молодыхъ и нескусныхъ Хозяекъ сочинять писменно планы и замѣчанія и упражненія: но было то лишъ отрывки изъ всеобщей связи, не составляли оные цѣлаго; почему любопытство моихъ молодыхъ пріятельницъ едва вполы удовлетворялось. Многократно давалъ я имъ мое слово, чтобъ упражненія Хозяйки описать со связью, естьли вскорѣ не учинятъ того иные, которымъ я въ проницаніи и искусствѣ уступить долженъ. По крайней мѣрѣ думалъ я, что высокія Коллегіи, Академіи и Общества, какъ то преимущественно отъ Санктпетербургской Академіи происходитъ, въ скоромъ времени искусныхъ головъ къ сему труду призовутъ и ободрятъ.

Колико же нужно то, чтобъ Хозяйка домовыя свои упражненія знала и разумѣть могла, едва изъяснить можно. Отъ нее главнѣйше зависитъ, чтобъ пріобрѣтенія Хозяиновы въ домоводствѣ не тратились вотще, или бы по крайней мѣрѣ расходъ съ приходомъ былъ равенъ; чтобъ, по пословицѣ, сбережена была въ домѣ денежка про черный день. Она-то, Хозяйка собственно, посредствомъ многихъ малыхъ сбереженій, къ концу можетъ и должна совокупить цѣлую сумму барыша или избытка; можетъ же она, управляя служительницами, и сама доставить себѣ нѣкоторое пріобрѣтеніе. По сему въ относящихся до нее упражненіяхъ не должна она быть незнающею, и естьли молода и еще нескусна, то стараться должна она всѣми выгодами, даже самыми малѣйшими пользоваться; чрезъ что домъ свой въ благосостояніе привести, или въ ономъ удержать можетъ. Она должна, сообразно намѣреніямъ высочайшаго небеснаго Домостроителя, въ установленіи супружества быть истинною и вѣрною по-

мощницею своего мужа. Отъ этой самой лучшей точки зрѣнія простираясь, должна она всѣ должности свои добродѣтельно исполнять; и естьли она съ супругомъ своимъ не въ таковомъ находится состояніи, чтобъ удобно было жизнь свою возвысить къ выгодамъ и благолучію, не слѣдуетъ ей по крайней мѣрѣ быть столько нерачивою, чтобъ довести имѣемое въ упадокъ и себя въ нищету. Вмѣсто того должна она въ нуждѣ и нещастіи быть главнѣйшимъ утѣшеніемъ въ жизни невиннаго своего супруга и его нещастливаго дому. Когда Хозяйкѣ не будетъ недостатку въ таковой способности и доброй волѣ оную оказывать, будетъ она истинная Соломонская жена, которую Хозяинъ, яко неоцѣненный даръ, получилъ изъ рукъ Всещедраго Провидѣнія. „Жену доблю кто обрящетъ, дражайши есть камѣнія многоцѣннаго таковая, дерзаетъ на ню (положиться) сердце мужа ея. Таковая добрыхъ „корыстй не лишится. Притчей Соломонихъ „глава XXXI, стихъ 10 и 11.„ Когда же изъ таковыхъ добрыхъ свойствъ Хозяйки, яко помощницы мужа своего, должна происходить, естьли не больше, то половина домовняго блага; изъ множественныхъ же частныхъ Хозяйками производимыхъ домоводствованій возростать истинная сумма богатствъ цѣлаго Государства, или отечественнаго благосостоянія: то Хозяинъ, супругъ таковой четы, можетъ уже по сему единому себя и подобныхъ себѣ считать Патріотами, или, что все тожъ, любителями своего отечества. Бывъ съ Хозяйкою соединенъ къ толико великому намѣренію, каково рожденіе и воспитаніе будущихъ гражданъ свѣта, и каково пріобрѣтеніе и умноженіе средствъ къ пропитанію и благосостоянію для себя и другихъ, оказываетъ онъ истинныя заслуги отечеству. Далеко превосходитъ онъ любителей безбрачія, а и того больше распутной жизни, кои побу-

бужденію къ распространенію рода въ единомъ только чувственномъ ощущеніи удовлетворяютъ. Но въ намѣреніи вѣры, или совѣсти своей къ Богу бракъ, Хозяинъ и Хозяйка, составляютъ патріотизмъ; слѣдственно заслугу къ отечеству, хотя бы не погрѣшиля, не оказывать никакой иной.

Поелику пишу я для молодыхъ неискусныхъ или ненаученныхъ Читательницъ, считаю потому, что сочиненіе мое не можетъ онымъ быть противно Я не пропущу ни одной нужной къ свѣденію ихъ статьи; въ разсужденіи чего многихъ мѣлочей, (естьли только льзя такъ называть то, незнаніе о чемъ въ стыдъ и убытокъ вводить можетъ), исключить не могу. Я намѣренъ теорію сдѣлать сколько возможно полною, безпрестанно помышляя о состояніи таковой Хозяйки, которая не видывала образца къ подражанію, или наставленія имѣла мало, либо совсѣмъ никакого. Экономическія сочиненія къ образованію Хозяина не инаго держатся пути. Дабы хорошо образовать Хозяйку, буду я писать обстоятельно, но безъ излишества; картина та всегда будетъ неисправною, естьли пропущены въ ней хотя малыя, но характерическія черты. Планъ сего сочиненія вкратцѣ слѣдующій.

Состоитъ оное, какъ уже сказано въ началѣ, изъ шести остальныхъ Частей, изъ коихъ, также какъ и въ первой половинѣ, каждая разсѣчена на два Отдѣленія.

Перьвая Часть Хозяйки (по порядку седьмая) содержитъ въ себѣ упражненія Хозяйки въ поварнѣ: въ перьвомъ Отдѣленіи упражненія въ поварнѣ служней и простаго состоянія людей, незнаніе въ которыхъ Хозяйкамъ какъ простой, такъ и средней статьи чрезмѣрно вредно; во второмъ Отдѣленіи описывается поварня особъ средняго состоянія. Къ избѣжанію погрѣшностей, относительныхъ къ этой должности,

старался я представить оныя примѣрами въ повѣстяхъ, чтобъ небезпрестанно и единогласно твердить объ этомъ въ правилахъ; молодыя Читательницы найдутъ таковыя же и въ слѣдующихъ Частяхъ, яко портреты въ нѣкоторыхъ отношеніяхъ, дабы могли всматриваясь, счастливо избѣгать нелѣпостей.

Вторая Часть Хозяйки *содержитъ* 1) *продолженіе начатаго описанія въ первой Части различнаго кушанья, именно: о пріуготовленіи рыбъ, жаренаго разнаго рода, и о грибахъ, употребляемыхъ въ пищу;* 2) *о пирожномъ различнаго рода;* 3) *о паштетахъ.* Во второмъ Отдѣленіи *предписываются* 1) *діэтическія правила въ разсужденіи выбору и перемѣны пищи;* 2) *о порядкѣ и украшеніи въ приготовленіи и ношеніи на столъ кушанья;* 3) *описывается домашняя бойница, какъ-то а) говядина, соленіе и копченіе оной, пріуготовленіе и храненіе въ прокъ разныхъ другихъ кушаній, какъ на примѣръ колбасъ и прочаго; б) баранина и пріуготовленія въ прокъ изъ оной; в) свинина, соленіе и копченіе оной; г) пріуготовленіе различныхъ колбасъ, копченіе и храненіе; д) гуси, соленіе и копченіе оныхъ; е) о топленіи сала изъ означенныхъ животныхъ и употребленіи онаго въ пищу, мыло, вареніе и на свѣчи.*

Въ третіей Части Хозяйки *предлагается въ* перьвомъ Отдѣленіи 1) *о сохраненіи въ прокъ рыбъ посредствомъ маринированія, соленія и копченія;* 2) *о заготовленіи и храненіи разныхъ растѣній и плодовъ къ поваренному употребленію;* 3) *о вареніяхъ заѣдокъ и заготовленіи плодовъ различныхъ къ дессерту со всѣми подробностьми:* во второмъ Отдѣленіи 1) *описываются ежемѣсячное послѣдствіе столоваго овоща, подаваемаго въ заѣдку;* 2) *вычисленіе расходу, во что можемъ стать дессертъ, въ какое время и на сколько особъ;* 3) *познаніе различныхъ пряностей и приправъ, слѣдующихъ въ поварню и къ столу,*

лу, и какъ узнавать доброту покупныхъ; 4) масла изъ домашнихъ растѣній, какъ оныя съ выгодою выдѣлывать, содержать и употреблять; 5) мыловареніе съ подробными наставленіями къ тому; 6) литье и маканіе свѣчь; 7) дешевое освѣщеніе дому; 8) мытье бѣлья со всѣми принадлежностьми.

Въ Четвертой Части въ 1 Отдѣленіи описывается 1) домашнее печеніе хлѣбовъ и прочаго, съ подробнымъ наставленіемъ и всѣми принадлежностьми; 2) вареніе разныхъ пивъ съ подробностьми, заготовленіями солодовъ и прочее. 3) Двоеніе водокъ, спиртовъ, водъ, эссенцій, со всѣми принадлежностьми и подробнымъ наставленіемъ: Во второмъ Отдѣленіи 1) о дѣланіи уксусовъ, 2) вареніи медовъ, 3) пріуготовленіи сидра, 4) разныхъ наливокъ, также всякихъ вкусныхъ и лекарственныхъ напитковъ, 4) о сборѣ молока, пріуготовленіи изъ него масла и сыровъ, 5) о посѣвѣ льну въ полѣ, 6) пріуготовленіи онаго въ прядево, 7) замѣчаніе о иностранныхъ льнодѣланіяхъ къ подражанію у себя.

Пятая Часть Хозяйки предлагаетъ наставленіе въ перьвомъ Отдѣленіи, 1) о пряденіи нитокъ; 2) о тканьѣ полотенъ; 3) различныхъ пріуготовленіяхъ полотенъ; 4) наставленія къ бѣленію полотенъ простымъ способомъ на Голландскій образецъ, и прочее 5) описаніе родовъ иностранныхъ полотенъ; 6) кружевъ и блондъ иностранныхъ и домашнихъ; 7) о храненіи и содержаніи бѣлья; 8) пространное и подробное наставленіе къ вожденію рогатаго скота, со всѣмъ, что къ тому надлежитъ; о болѣзняхъ телятъ и коровъ и леченіи оныхъ: во второмъ Отдѣленіи преподаются наставленія 1) о свиномъ заводѣ, содержаніи, откармливаніи и леченіи свиней; 2) о домовыхъ птицахъ разнаго рода; 3) въ особливости о курахъ и откармливаніи дикихъ птицъ къ столу. 4) Приступая къ нравственной части должностей Хозяйки,

зяйки, описывается въ примѣръ жизнь отмѣнной Хозяйки; 5) намѣренія, къ каковымъ относится жизнь Хозяйки; 6) о управленіи служительницами; 7) родъ жизни беременныхъ женщинъ, правила и наставленія къ тому.

Шестой и послѣдней Части въ перьвомъ Отдѣленіи *описывается 1) родины или разрѣшеніе беременной женщины со всѣми подробными наставленіями и предосторожностьми къ тому; 2) о крестинахъ и посѣщеніяхъ родильныхъ; 3) о содержаніи новорожденныхъ младенцевъ; 4) о нѣкоторыхъ припадкахъ дѣтскихъ, леченіи и отвращеніи оныхъ; 5) перьвый періодъ воспитанія дочерей:* во второмъ Отдѣленіи *предлагается 1) вторый діэтическій періодъ воспитанія дѣтей; 2) третій періодъ воспитанія; 3) о выдаваніи дочерей въ замужство и о приданомъ; 4) о свадьбахъ; 5) о пиршествахъ, фамильныхъ праздникахъ и посѣщеніяхъ; 6) о похоронахъ и нужномъ къ тому.* 7) Наставленіе, *какъ должна себя вести Хозяйка въ нѣкоторыхъ нещастливыхъ приключеніяхъ и послѣ оныхъ; 8) исчисленіе домовыхъ приборовъ для служителей; 9) описаніе и исчисленіе домовыхъ приборовъ для самихъ господъ съ присовокупленіемъ формы къ описи домовыхъ пожитковъ.*

ХОЗЯЙКА.

Упражненіе Хозяйки въ поварнѣ служней и человѣка простаго состоянія.

Введеніе.

Поварня для молодой въ Хозяйство вступающей Хозяйки повсегда составляетъ первое явленіе, гдѣ она тотчасъ искусство свое оказать должна; оная останется и навсегда мѣстомъ, въ которомъ она во все время Хозяйствованія своего дѣятельность свою имѣетъ, и наконецъ есть также рабочею комнатою, въ которой Хозяйка большую часть своихъ и ежедневныхъ стараній къ удержанію всего домоводства употреблять должна. Потребна пища для жизни, а не охотно ѣдятъ всякій день ту же и одну пищу; пріуготовленіе столько различныхъ ѣствъ въ нѣкоторомъ размѣрѣ и порядкѣ требуетъ какъ знанія, такъ и навычки.

Женщины входятъ иногда въ Хозяйствованіе въ самой молодости и весьма съ малымъ искусствомъ, потому что онѣ еще очень мало въ поварнѣ осмотрѣлись, родительницамъ же ихъ казалось, что до-

довольно еще осталось времени дочерямъ ихъ навыкнуть подъ ихъ будущимъ руководствомъ и присмотромъ; однакожъ любовь прилѣпляется не всегда къ совершенному возрасту, и не рѣдко очень рановременно встрѣчаются выгодные случаи выдать дочь свою въ супружество: и такъ вдругъ учиняется она Хозяйкою, незнающею своимъ подчиненнымъ или сотоварищницамъ показать поваренная искусства (*).

Многократно случаются слишкомъ нѣжныя матери, кои дочкамъ своимъ, какъ говорится, лишъ подушечки подкладываютъ, не даютъ имъ ни за что приняться, дабы навыкнуть въ поваренныхъ и домовыхъ упражненїяхъ, а со всѣмъ тѣмъ не хотятъ, чтобъ онѣ остались незамужними. Таковыя посягаютъ, но нѣдѣя-

(*) Благороднымъ Россійскимъ Хозяйкамъ странно можетъ быть покажется, что Авторъ перьвою должностію Хозяйки поставляетъ поварню: въ оправданіе его напомяну я, что въ Нѣмецкой землѣ самыя знаменитыя Госпожи не гнушаются въ оной упражняться, не стыдятся также и маловажнымъ вещамъ держать расходъ въ своихъ рукахъ. Дѣянія благороднаго нѣжнаго пола зависятъ отъ моды; въ Нѣмецкой землѣ счастливая мода не стыдиться быть Хозяйкою давно началась. Но тамъ матери и не ввѣряютъ воспитаніе дочерей своихъ бродягамъ Француженкамъ, кои не находятъ расчетовъ внушать питомицамъ своимъ полезное.

дѣятельностію своею въ брачномъ состояніи не могутъ домъ держать, Хозяйство поправить и оному предстоять.

Не рѣдко учатъ дочерей только одному дѣланію женскихъ нарядовъ, или остаются онѣ неразлучны съ принимаемыми для нихъ Француженками, и въ перьвой уже день послѣ свадьбы помыслятъ, что учинились онѣ Хозяйками, когда не смѣютъ ни за что приняться, начальствовать въ поварнѣ, сравнивать и заключать о вредѣ и выгодахъ.

Почасту также случается, что дѣвицы въ *молодыхъ своихъ лѣтахъ* не помышляютъ о томъ, чтобъ хотя въ родительскомъ домѣ узнать различное Хозяйствованіе въ разсужденіи служняго стола; но случается, что молодая красавица отдаетъ руку свою таковому человѣку, котораго состояніе и званіе совокуплено съ обширнымъ домоводствомъ. Гдѣжъ тогда вдругъ взять искусства и способности къ произведенію того, чему она никогда не учена или учиться не хотѣла?

Таковая по симъ и другимъ множайшимъ причинамъ столько незнающею оставшаяся Хозяйка, конечно ощутитъ себя не въ лучшихъ обстоятельствахъ; ибо за упущеніе или пренебреженіе наукъ и художествъ незнающія въ свое время дорого платятъ. Неизученая домоводству Хозяйка либо стыдится у своихъ пріятельницъ, естьли оныхъ имѣетъ или

имѣть

имѣть можетъ, распрашивать и учиться, скрывая сколько возможно отъ свѣту свое невѣжество; или пренебрегши не заботится о томъ, что нижнее идетъ вверьхъ, а верьхнее къ низу, и вредъ ли или выгода происходитъ; впадаетъ въ чрезвычайности, и къ сожалѣнію Хозяина и его домашнихъ остается во всю жизнь къ тому прилѣпленною.

Однако и гибкая и склонная къ ученію, въ воспитаніи своемъ пренебреженная Хозяйка съ лучшимъ своимъ намѣреніемъ совершитъ тысячу погрѣшностей; ибо къ столу служнему опредѣлитъ либо мало, или съ излишествомъ. Въ перьвомъ случаѣ пріобрѣтаетъ она естьли не явное ропитаніе, то тайное неудовольствіе служителей; въ другомъ же случаѣ лишается ихъ уваженія, предназначая имъ господское содержаніе въ пищѣ. Челядинцы тотчасъ вообразятъ, что получили себѣ глупую госпожу, у которой могутъ все дѣлать, что похотятъ; или сочтутъ ее легкомысленною и расточительницею, и служить ей будутъ столько умѣренными работами, какъ кому изъ нихъ заблаго вздумается. Должно въ Хозяйствѣ каждую вещь знать и назвать разумѣть, кои отъ того единственно въ упадокъ и безпорядокъ приходятъ, что Хозяйка упражненія своего въ поварнѣ не разумѣетъ; это несчастіе главнѣйше встрѣчается съ нѣкоторою статьею людей сре-

средняго состоянія, въ которомъ Хозяинъ, получая умѣренные доходы, принужденъ бываетъ входить въ долги отъ того единственно, что супруга его поварнею по надлежащему распоряжать не можетъ; отъ сего вопіетъ весь домъ, и желаетъ отъ нее каковымъ нибудь образомъ избавиться.

Вообще нужно, чтобъ Хозяйка могла оказать свое совершенное *мастерство* какъ въ служней, такъ и господской поварнѣ; почему ни въ какое время не должна она думать, что знаетъ довольно поваренная *искусства*, и что не нужно уже ей болѣе оному учиться, когда только помыслитъ, что ея собственная пріобрѣтенная способность пріобрѣтаетъ ей какъ ежедневное благосостояніе въ основательномъ удовольствіи самой собою, такъ и радованіи о томъ, что безпрестанно она содѣйствуетъ къ приращенію домовыхъ избытковъ.

Въ предложенномъ описаніи упражненій Хозяйки въ поварнѣ служней долженъ былъ я взять таковую идею, по которой во всякомъ мѣстѣ легко поварню свою распорядить можно. Обыкновенно раздѣляютъ пашни въ разсужденіи ихъ доброты и происходящаго отъ того урожая только на три класса, хотя впрочемъ можно бы сдѣлать онымъ множейшее различеніе, именно же: на добрыя, среднія и худыя; таковымъ же подобіемъ, чтобъ не

войти въ распространенiе, расположилъ я по оному и служнiй столъ; ибо извѣстное то дѣло, что въ хлѣбородныхъ странахъ служителей лучше кормятъ, нежели въ худыхъ. Кто самъ въ таковыхъ мѣстахъ не бывалъ, можетъ у другихъ спросить, каково кормятъ служителей въ тѣхъ странахъ, гдѣ хлѣбъ урождается самшестъ и самъосьмъ, и сравни съ тѣми мѣстами, гдѣ оный приходитъ только самдругъ или нѣсколько больше. Не находится ли таковыхъ мѣстъ много, гдѣ простолюдимы въ деревняхъ едва ли только три раза въ годъ ѣдятъ мясо? Обстоятельство это имѣетъ причину: хлѣбородныя мѣста требуютъ множайшихъ и тяжелыхъ работъ; почему и прилично тамъ служителей содержать лучше, ибо по опытамъ извѣстно, что хорошо накормленные люди и работать могутъ получше. Мнѣ удалось въ жатвенную пору бывать въ худыхъ мѣстахъ, гдѣ челядинцы едвали дважды въ недѣлю ѣдятъ коровье масло, а и того меньше мясо; я видѣлъ тамошнюю работу и нашелъ, что въ хлѣбородныхъ странахъ на хорошемъ корму работники вдвое противъ оныхъ срабатываютъ.

Въ наставленiи моемъ о служнемъ столѣ въ разсужденiи всякаго кушанья показалъ я, какъ и когда распоряжать и давать оное въ добрыхъ, среднихъ и худыхъ земляхъ. Хозяйка же, хотящая вос-

пользоваться шаковымъ наставленїемъ, должна вѣдать, къ которому классу земли мѣсто жилища ея принадлежитъ: но сего еще не довольно, она должна еще размышлять или распрашивать по изысканїи класса земли, нѣтъ ли обыкновенїя то или другое ѣство готовить чаще или рѣже? Когда исполнитъ сїе, можетъ она предложеннымъ наставленїемъ воспользоваться самымъ лучшимъ образомъ, хотя впрочемъ не слишкомъ погрѣшитъ, естьли послѣдуетъ буквально и единственно одному моему предписанїю.

Притомъ должно наблюдать порядокъ въ подаваемыхъ на столъ пищахъ; не надлежитъ обѣденнаго кушанья мѣшать съ вечернимъ. Есть также различїе между ѣствами *воскресныхъ и праздничныхъ дней*, и подаваемыми въ *жатвенное время* (*), и между *вседневною* пищею; показываетъ то безпорядокъ въ Хозяйствѣ, когда безъ различїя времени и безъ разбору вся-

(*) Опять странно и сїе покажется въ нашемъ обыкновенїи, что въ жатву служителямъ нашимъ предписывается лучшій столъ, когда они и въ сїю пору, какъ и всегда, остаются у насъ праздны, и лишъ только парадъ составляютъ; почему и долженъ я напомянуть, что въ Нѣмецкихъ земляхъ стараясь, чтобъ поспѣвшій хлѣбъ на полѣ не тратился, употребляютъ къ уборкѣ онаго всѣхъ домовыхъ служителей безъ различїя.

всякое кушанье готовятъ и подаютъ: почему нужно было въ этомъ наставленіи замѣтить порядокъ времени въ разсужденіи варенія пищи.

Сколько нужно намъ въ скотоводствѣ имѣть здоровыхъ скотинъ, столько и того еще нужнѣе помыслить въ поварнѣ объ относящемся къ здоровью служащихъ человѣковъ, безъ коихъ домовыя и полѣвыя работы исправлены быть не могутъ; собственная наша выгода обязываетъ насъ къ тому, Христіанство же требуетъ отъ насъ человѣколюбія, повелѣвая намъ, не оскорблять и не вредить тѣла нашего ближняго: а потому въ предлагаемомъ наставленіи показано будетъ, какъ избѣгать вредныхъ земныхъ произведеній и неполезнаго пріуготовленія ѣствъ.

Наконецъ должно было присовокупить по двенадцати мѣсяцамъ учрежденное расписаніе, изъ котораго Хозяйка усмотрѣть можетъ, какъ по Хозяйски избирать ей пріуготовляемую пищу, а особливо такъ распоряжать, чтобъ временныя и прочныя пищи въ надлежащую пору подаваны были, послѣднія же щадимы, а не расточаемы, когда еще временными, т. е. непрочными пищами столъ занять можно; безъ чего въ домѣ великой вредъ и безпорядокъ происходитъ. Исчисленіе годоваго расхода на служній столъ сдѣлаетъ наставленію сему заключеніе; ибо въ отношеніи ко

мно-

многимъ видамъ полезно дѣлать свои расчеты.

Естьли Хозяйка предложеннымъ какъ всеобщимъ напоминанїямъ и правиламъ, такъ и слѣдующимъ потомъ особливымъ поваренным наставленїямъ послѣдуетъ: учинитъ она изъ себя добрую Хозяйку и благодѣтельницу своего дому.

ВСЕОБЩЇЯ ПРАВИЛА,

Кои должно наблюдать въ прїуготовленїи и подаванїи служней пищи.

1) *Чистота.*

Главное свойство доброй Хозяйки состоитъ въ чистотѣ и опрятности, кои всѣмъ ея украшенїямъ доставляютъ нѣкоторое великолѣпїе; съ рѣшительною склонностїю къ опрятности, прїобрѣтаетъ она единственно уже тѣмъ уваженїе къ себѣ отъ своего супруга и домашнихъ. Нѣкая благоразумная мать между прочимъ преподавала дочерямъ своимъ въ наставленїе сїе преизящное ученїе для будущей ихъ супружественной и Хозяйкиной жизни: готовьте служнее кушанье съ таковою чистотою, чтобъ вы сами и супруги ваши отъ онаго вкушать не гнушались.

Почему непростительный порокъ составляетъ, когда Хозяйка въ приготовленїи и отпусканїи служнихъ ѣствъ со-

ру и неопрятности не избѣгаетъ; гусеницы, улитки, червячки въ салатѣ и капустѣ, или клочки судомоекъ, мочалокъ и тому подобнаго сору допускать попадать въ поваренную посуду, а всего паче изъ пренебреженія къ чистотѣ въ самыя блюда съ кушаньемъ, могутъ и въ послѣднемъ служителѣ возбудить гнушеніе и негодованіе.

Когда служители узнаютъ въ Хозяйкѣ любовь къ чистотѣ, внушаетъ имъ то великую довѣренность къ своей повелительницѣ и нѣкоторое привлеченіе какъ бы къ родительницѣ, чрезъ что грубость нѣкіихъ подлыхъ человѣковъ преодолѣвается; запачканныя слуги и дѣвки навсегда останутся таковыми, когда неопрятность Хозяйки не будетъ подавать имъ наклону къ воспріятію лучшихъ нравовъ.

Въ самомъ дѣлѣ заслугу составляетъ то для человѣковъ нижней статьи, когда Хозяйка средняго состоянія склонность къ чистотѣ въ нихъ распространяетъ. Кажется мнѣ, что отечество наше имѣетъ уже великой въ этомъ успѣхъ; въ нынѣшнемъ столѣтіи простой народъ несравненно предъ прежнимъ принялъ въ обычай опрятность и чистоту въ платьѣ, бѣльѣ и пищѣ; моровыя повѣтрія, какъ я думаю, отъ того единственно у насъ только по имени знакомы, да и другія эпидемическія болѣзни стали не

та-

таковы смертоносны: горячки съ пятнами и поносы не столько много уже людей похищаютъ, а хотя и показываются иногда, но не столько часто и множественно, какъ прежде бывало.

По сему каждая опрятная Хозяйка есть дщерь отечества; ибо въ своей округѣ содѣйствуетъ къ умноженiю народа. Споспѣшествованiе къ народному размноженiю составляетъ и собственную корысть; ибо наши Нѣмецкiя страны могутъ почти пятою долею больше народа пропитать, нежели сколько онаго есть, потому что наши пашенныя произведенiя въ большую часть временъ бываютъ дешевы, и не находятъ на себя довольнаго расходу; а произведенiй сихъ еще несравненно бы больше съ Нѣмецкихъ пашенъ получаемо было, когда бы умноженiе народное доставило болѣе работниковъ. Что же въ оныхъ недостатокъ, доказываетъ то ежегодно возвышающаяся наемникамъ плата съ умножающимися жалобами на грубость служителей; послѣднее мгновенно бы прекратилось, когда бы свободно было дѣлать выборъ изъ множества наемниковъ. Нынѣ же своенравной работникъ безъ труда находитъ себѣ господина, ибо нужда неволитъ нанимать всякаго, лишъ бы попался; таковое обстоятельство съ худыми склонностями сердца еще болѣе развращаетъ грубую челядь; оная не помышляетъ о исправленiи

своемъ, а потому поднесь еще не находится въ ней довольнаго поревнованія къ добру.

Не токмо похвально и подражанія достойно не упускать опрятности въ пріуготовленіи пищи, но должно оную распространять и на самой столъ: да не будетъ невымытыхъ блюдъ и тарелокъ на столѣ, ни разодраннаго лохмотья къ покрыванію онаго! Въ каждое Воскресенье должно украшать оный чистымъ и неразодраннымъ бѣльемъ, служившее же въ теченіи недѣли откладывать къ черному, и въ мытье назначенному; всякое же Воскресенье долженъ каждый слуга получить бѣлое полотенцо, равномѣрно и дѣвка, служащая въ поварнѣ: да не приходитъ за столъ ни одинъ служитель съ невымытыми руками, чтобъ не возбудилъ тѣмъ въ другихъ отвращенія! Который изъ нихъ воспитанъ по свински, тому Хозяйка должна по временамъ дѣлать наставленія и напоминанія; естьли же отъ того не послѣдуетъ исправленія, таковаго нетерпимаго человѣка должно заблаговременно отослать съ двора, и не допустить, чтобъ заражалъ онъ домашнихъ своимъ примѣромъ, такъ какъ одна шелудивая овца все стадо.

Еще желаю я, чтобъ выведено было несказанно гнусное обыкновеніе, какъ за столомъ, такъ и вообще во всякое время находящееся въ простомъ народѣ, и

чтобъ

чтобъ каждая ко благу отечественному сотруждающаяся Хозяйка о томъ пеклась, а именно: чтобъ челядинцы не отирали возгрей рукавами, передниками и платьемъ. —— Нѣкоторый деревенскiй духовный, отъ природы гадливый, вступилъ въ свою должность, и отъ дѣтей, прихожанъ своихъ, когда приходилъ въ домы ихъ для потребъ, былъ по старому Нѣмецкому обыкновенiю привѣтствованъ руками; таковымъ образомъ случалось, что нѣкогда подавали ему руки возгрями запачканныя. Онъ вздумалъ пособить сему, не снимая съ рукъ своихъ перчатокъ; но какъ и на оныхъ отъ осязанiя оставались примѣтныя слѣды нечистоты, священникъ же не столько былъ достаточенъ, чтобъ ко всякому Воскресенью покупать новыя перчатки, а съ другой стороны не могъ перемѣнить и отрѣшить старо-Нѣмецкаго обычая: то рѣшился онъ истребить неопрятность сiю въ самомъ ея источникѣ. Онъ пошелъ въ деревенскую школу, и говорилъ учащемуся въ оной юношеству слѣдующее: „ Дѣти! я вижу, что рукава и прочiя части вашего платья запачканы возгрями; эта вещь опрятно воспитаннымъ людямъ наноситъ великое отвращенiе, а вамъ навлекаетъ поношенiе и пренебреженiе. Упросите вашихъ родителей, чтобъ они вамъ хотя изъ ветхихъ рубахъ подѣлали носовые платки, и каждое Воскресенье перемѣняли свѣжи-

 ми,

ми, у кого же случится насморкъ, то и чаще: таковымъ образомъ будете вы милы мнѣ, и вашему учителю, а онъ въ концѣ каждаго мѣсяца будетъ мнѣ сказывать при навѣщанiи моемъ школы о неопрятныхъ ученикахъ, кои безъ носовыхъ платковъ сюда приходятъ.„ Учителю очень полюбилось таковое заведенiе чистоты онъ старался поддержать оное, и ни одинъ ученикъ не приходилъ уже къ нему безъ носоваго платка; родители вскорѣ и сами заимствовали отъ того урокъ, и примѣтили справедливость пословицы, что въ наученiе мѣльника должно бить по мѣшку: чрезъ сiе означенный духовный во всемъ своемъ приходѣ произвелъ столько доброе побужденiе, что опрятность въ ономъ учинилась господствующимъ вкусомъ, и Хозяйки прославлялись въ немъ столько своею чистоплотностiю, что изъ сосѣдственныхъ городовъ охотнѣе стали покупать сыры и масло у таковыхъ опрятныхъ людей. Таковымъ же образомъ и другiе духовные могутъ руководствовать ко введенiю въ своихъ приходахъ между Хозяйками опрятности, и хотябъ не въ иномъ намѣренiи, а только чтобъ сами могли всюду находить чистые и неотвратительные сыры и масло. Нѣкоторымъ изъ сихъ духовныхъ можетъ быть памятно еще, что когда падежъ рогатой скотины перевелъ оную въ Нѣмецкой землѣ такъ, что произошелъ

шелъ недостатокъ въ коровьемъ маслѣ, и купцы начали возить оное изъ Ирландіи, что оное вскорѣ опротивило, поелику находилось въ немъ много грязи и нечистоты; равнымъ образомъ и многіе Голландскіе сыры потому опротивѣли, что не льзя было ни одного ломтя отъ нихъ срѣзать, чтобъ не попалось скотскаго или человѣчьяго волоса.

2) Порядокъ во времени дневной пищи.

Въ порядочныхъ домахъ и Хозяйствахъ опредѣлены во дни утро, полдень и вечеръ, въ которыя служители пищу свою находятъ приготовленную. Это дневное время не во всякое годичное время и не въ каждомъ мѣстѣ назначаютъ одинакимъ образомъ: когда на примѣръ лѣтомъ завтракали въ 6 часовъ, зимою это происходитъ уже въ 7 часовъ; обѣды распоряжаютъ по отстоянію дневнаго времени отъ ранняго или поздняго завтрака; какъ заведено въ какомъ нибудь мѣстѣ, должно, чтобъ по тому служнее кушанье было готово.

Когда къ поварнѣ опредѣлена особливая дѣвка, ключница или повариха, могутъ оныя распоряжать такъ, чтобъ работники и домашніе служители кушанье свое въ надлежащую пору готовое находить могли. Нѣкоторыя же Хозяйки въ домахъ средняго состоянія, руками коихъ, или дочерей ихъ, отправляется большая часть дѣлъ въ поварнѣ, не рѣдко очень

по-

погрѣшаютъ въ точности тѣмъ, что хотятъ отъ служителей, чтобы ждали они обѣдомъ своимъ и учреждались по совершенной ихъ выгодѣ.

Обыкновенно погрѣшность задерживать служителей ѣдою свыше надлежащей поры происходитъ отъ недостатка потребнаго знанія въ поваренномъ искусствѣ; понятіе о семъ причиною, что таковыя Хозяйки неохотно и сколько возможно позднѣе помышляютъ о дѣлѣ, которое у нихъ съ рукъ нейдетъ; онѣ имѣютъ къ тому мало или вовсе никакого распоряженія въ головѣ, и принуждены бываютъ приниматься за работу ранѣе обыкновеннаго.

Это приключаетъ вредъ и безпорядокъ во всемъ Хозяйствѣ, когда Хозяйка въ разсужденіи пріуготовляемаго кушанья не можетъ или не хочетъ примѣниться ко времени: желудокъ у служителей варитъ хорошо, и когда потерпитъ долго голодъ, вымѣщаетъ свое ожиданіе за позднымъ обѣдомъ; очень проголодавшіеся люди ѣдятъ несравненно больше, нежели тѣ, кои алчъ свой въ надлежащую пору утолить могутъ. Самое худшее во всей вещи то, что служители при опозданныхъ обѣдахъ предаются праздности, и къ оной привыкаютъ; ибо люди въ одно время всюду перестаютъ работать, когда обѣденный часъ наступитъ: естьли же не найдутъ накрытаго стола, сходят-

ся

ся въ толпу, празднословятъ, и ѣвъ позднѣе, начинаютъ и работать позднѣе. Когда будутъ работы, кои въ нѣкіе опредѣленные часы исправить опредѣлено, то дневная работа не совершится, и Хозяйство отъ непорядка Хозяйки будетъ упущено; служители, кой часъ единожды привыкнутъ къ упущенію работы, не преминутъ простирать это далѣе, а таковымъ образомъ прилѣжаніе и время къ Хозяйству будетъ потеряно.

Многократно полевыя и домашнія работы бываютъ такъ расположены, что оныя безъ отлагательства совершить должно, или тому и другому работнику за оными больше промедлить надлежитъ; почему Хозяйкѣ съ Хозяиномъ объ этомъ заблаговременно условиться должно, или служителямъ сказать, чтобъ они къ обѣду для той или иной причины позднѣе приходили: равнымъ образомъ и въ разсужденіи ужина Хозяйкѣ должно еще за обѣдомъ обвѣстить, когда нужно будетъ позднѣе ввечеру ѣсть.

Нѣкоторыя исправленія могутъ требовать, чтобъ для оныхъ совершить обѣдъ скорѣе обыкновеннаго: хозяйка должна быть объ этомъ извѣщена, чтобъ кушанье не кипящее на столъ подано было, ибо въ случаѣ сего обѣдъ задлится; напротивъ сокращенъ будетъ тѣмъ, что похлебки или иныя ѣствы умѣренно горячія скорѣе ѣсть можно.

3) *Перемѣна пищи.*

Перемѣна пищи искусной Хозяйкѣ не можетъ служить въ обремененіе; потому что въ деревнѣ произведенія натуры и прилѣжанія находятся въ многоразличіи, въ городахъ же нужное для служняго стола можно на торгахъ получать легко и за дешево: столькожъ мало недостатку въ городахъ и деревняхъ въ различныхъ приправахъ къ пріуготовленію нынѣ той, а завтра иной похлебки или пищи. Одинакое наскучитъ и служителямъ, и въ каждомъ находится врожденное желаніе отвѣдать всякихъ ѣствъ, кои умная Хозяйка безвредно ему поставить благоволитъ.

Естьли повсегда одинакая пища на столъ подается, Хозяйка вредитъ тѣмъ собственной славѣ у служителей; не рѣдко случается, что легкомысленныя служители за одно только неперемѣняемое кушанье налагаютъ Хозяину или Хозяйкѣ насмѣшливыя прозвищи. Одна женщина средняго состоянія не могла или не умѣла готовить иной похлебки, кромѣ жидкой соломаты; ее прозвали въ томъ мѣстѣ самую жидкая соломата: крестьянинъ, которой во всю недѣлю ѣлъ съ своими работниками одну кислую капусту, прозванъ былъ отъ нихъ капустной мужичокъ.

Довольно мнѣ извѣстно, что въ господскихъ домахъ, имѣющихъ крѣпостныхъ

слу-

служителей, кормятъ оныхъ столькожъ мало взирая на доброту, какъ и перемѣну пищи; да и мало пекутся о томъ, что отъ худой и безперемѣнной пищи жизнь ихъ бываетъ имъ невесела. Однакожъ въ основанiи какой убытокъ отъ того, что нынѣ варить капусту, завтра бураки, послѣзавтра горохъ или кашицу? Потребно человѣколюбiе! Даже крестьянамъ, отправляющимъ поденьщину, когда работники изъ ихъ семейства хотя на господскомъ дворѣ кормлены бываютъ, но худою и безперемѣнною пищею, происходитъ убытокъ, потому что они не трогая господской пищи, прибѣгаютъ домой, поѣдаютъ приготовленное не для нихъ.

Здѣсь не говорится еще о перемѣнѣ пищи, какъ-то оная различается на праздничную, воскресную, жатвенную, обѣденную и вечернюю, и о чемъ при каждомъ особливомъ блюдѣ въ главѣ о прiуготовленiи пищи будетъ преподано точное и особливое наставленiе; ибо, когда въ этомъ воззрѣнiи пища оставлена будетъ безъ перемѣны, и на примѣръ ежедневная пища въ жатвенную пору поставлена будетъ на столъ жнецовъ и косцовъ, наемники оставятъ работу и разойдутся. Здѣсь должно предостеречь Хозяйку о единообразiи пропитанiя служителей въ простые или рабочiе дни; потому что, хотябъ не произошло отъ того инаго вреда, такъ послѣдуетъ сей, что

что утомленные наемники въ исходѣ срока болѣе не останутся въ домѣ, и на другой годъ у таковыхъ Хозяевъ не наймутся. Когда Хозяйка въ этомъ пунктѣ однажды ославится, то со всѣмъ изобиліемъ своимъ будетъ терпѣть нужду получать добрыхъ наемниковъ: тогда принуждено будетъ принимать таковыхъ, коихъ изъ другихъ домовъ выгнали; это значитъ принимать въ домъ самыхъ негодныхъ служителей, поелику лучше имѣть какихъ нибудь, нежели совсѣмъ никакихъ.

4) *Какъ вводить новую пищу?*

Одинъ великій Монархъ хотѣлъ въ нѣкоторой области ввести во употребленіе пищу изъ нѣкотораго незнакомаго полеваго или огороднаго овоща, къ чему простой народъ по обнародованнымъ убѣжденіямъ не соглашался, оставаясь при старинной, предками его введенной пищѣ. Онъ избралъ способъ къ преодолѣнію сего упрямства не посредствомъ назначенныхъ награжденій, но препоручилъ любимцу своему довести народъ къ этой метѣ; сей поѣхалъ въ ту область, остановился въ домѣ одного Дворянина, и велѣлъ въ залѣ пріуготовить обѣдъ, къ которому и крестьянъ пригласилъ. Любимецъ условясь съ Хозяевами велѣлъ подать на столъ одно блюдо, а это были нынѣ довольно знакомые и любимые картофели, въ кожѣ своей сваренные; они ѣли оныхъ довольно, и понуждали сидѣвшихъ тутъ же

крестъ-

крестьянѣ пищи этой отвѣдать. Крестьяне усмотрѣвъ, что Господа ѣдятъ охотно съ сего блюда, согласились картофелей отвѣдать, они нашли ихъ по вкусу своему, похвалили; дали имъ сырыхъ картофелей на варенїе у себя въ домахъ, дабы тѣмъ больше ихъ съ ними познакомить и заставить говорить. Съ самаго того дня картофели учинились любимою пищею въ этой деревнѣ и по сосѣдству, въ немногїе же годы были извѣстны во всей области, разведены и употребляемы въ пищу.

Кто въ домѣ своемъ желаетъ ввести новую пищу на служнемъ столѣ, долженъ избирать таковый же путь. Я учинилъ подобное съ морковью; однако деревенскїе жители безъ примѣси большихъ бобовъ ѣдятъ это блюдо неохотно. Я велѣлъ оную въ жатвенное время почасту для моего стола варить, и обѣдывалъ для прохлажденїя на дворѣ у того мѣста, мимо котораго слуги мои ходили въ свою избу. Старой молотильщикъ, а притомъ косецъ мимо ходя, взглядывали иногда на столъ мой съ улыбкою, когда усматривали предо мною это блюдо; я воспользовался этимъ случаемъ, подалъ имъ тарелку отвѣдать, примолвилъ, что и знаменитѣе меня люди кушаютъ это кушанье не поднажды въ недѣлю; онъ принялъ тарелку съ своимъ товарищемъ, ѣлъ и далъ оному отвѣдать, отвѣчая, что морковь вареная съ большими бобами ему

очень понравилась. Съ того времени въ моемъ домѣ, также во всей деревнѣ и по сосѣдству, учинилось это кушанье блюдомъ жатвеннаго времени, бывъ до толь совсѣмъ незнакомо.

Хозяйкѣ очень бываетъ досадно, когда она новое, прежде незнакомое кушанье на столъ поставитъ, и оное останется нетронуто; почему безопаснѣе можетъ она въ этомъ случаѣ поступить, прïучивъ къ оному сначала дѣвокъ, подавая онымъ съ своего стола остатки таковой вновь вводимой пищи, и давая онымъ отвѣдывать оной при себѣ въ поварнѣ. Когда сначала дѣвки познакомятся съ этою пищею, можетъ Хозяйка приказать имъ отнесть оной, подъ видомъ остатковъ отъ Господскаго стола, на служнïй столъ; склонность ихъ къ этой новой пищѣ побудитъ и прочихъ служителей оную отвѣдать, и наконецъ къ ней привыкнуть.

Во многихъ мѣстахъ служителямъ нѣкоторыя легко и наскоро прïуготовляемыя пищи совсѣмъ новы и незнакомы; на примѣръ: Турецкïе бобы, вареные огурцы, треска рыба, и прочее; но впрочемъ выгодно было бы ввести употребленïе сихъ пищъ: а это можетъ учинить Хозяйка вышеписаннымъ способомъ, и какъ бы безъ намѣренïя; для того что когда служители намѣренïе это узнаютъ, могутъ между собою условясь, остаться при старомъ обычаѣ,

чаѣ, дабы показать, что они въ этомъ вольны, и могутъ устоять.

5) *Старинныхъ, издавна въ нѣкоторые дни употребляемыхъ пищъ безъ нужды отрѣшать не должно.*

Во многихъ мѣстахъ введены въ употребленіе по нѣкоторымъ днямъ разныя пищи для того только, что пріуготовленіе оныхъ не требуетъ околичностей. Въ этомъ случаѣ благоразуміе требуетъ пищи таковыя удержать, по крайней мѣрѣ не перемѣнять на тѣ, кои дороже ихъ цѣною, и въ разсужденіи обширнѣйшаго оныхъ пріуготовленія; на примѣръ во многихъ мѣстахъ введено, чтобъ по Воскресным днямъ къ обѣду варить для служителей горохъ и мясное блюдо, какъ-то въ слѣдствіи подробнѣе усмотрѣть можно будетъ. Когда въ Субботу набрать гороху, или въ иное способное время, то свареніе сего гороху въ Воскресенье составляетъ самую легкую вещь; для того что по поставленіи онаго на огонь, остающейся къ надзиранію въ поварнѣ служанкѣ нужно будетъ только выкипающую воду временно дополнять, мясо соленое или копченое нужно также лишъ варить, и смотрѣть того только, чтобъ горохъ и мясо къ обѣду уварились: къ пріуготовленію таковой пищи не нужно въ Воскресной день оставаться въ домѣ искусному человѣку. Дѣвки могутъ поочереди ходить въ сіи дни въ церьковь; хозяйкѣ же совсѣмъ не нужно для таковаго легкаго пріуготовленія про-

гулять Божїю службу: по сему полезно ли будешъ безъ нужды оставить сїю введенную въ употребленїе пищу? Во многихъ домахъ заведено служителямъ въ ужинѣ по Воскреснымъ днямъ подавать вмѣсто похлебки холодное блюдо. Очень это хорошо! должно оставаться при этомъ обыкновенїи, благодаря нашихъ предковъ, что они всякое пространное варенїе по Воскреснымъ днямъ оставили для лучшаго упражненїя въ церьковномъ и домашнемъ Богослуженїи; есть многїе случаи, въ которыхъ благоразумно держаться старины.

6) *Не должно въ домѣ быть недостатка въ запасѣ готовыхъ пищей.*

Готовыми или запасными пищами называются въ поварнѣ таковыя, кои скорѣе другихъ приготовлены и уварены быть могутъ. Таковыя Хозяйкѣ нужно содержать въ запасѣ; ибо случаются въ Хозяйствѣ дни, въ которые Хозяйкѣ крайнїй недостатокъ во времени, и бываютъ другїя дѣла, въ поварню ее недопускающїя. Извѣстно же, что нѣкоторыя ѣствы очень мало требуютъ времени къ своему прїуготовленїю; яйца, ветчина, колбасы, и тому подобное, скоро увариваются, послѣднїя же и невареныя можно подать на столъ наскоро; больше родовъ пищъ, наскоро прїуготовляемыхъ, находится въ похлебкахъ. Не скоро же прїуготовляемыя должно отлагать къ тѣмъ днямъ, въ кои Хозяйка и служительницы больше имѣ-

ютъ свободности, на примѣръ: вареніе свѣжей капусты въ жатвенное время сколько наноситъ труда? ломаніе листовъ, перебираніе, обмываніе и крошеніе, сколько составляетъ околичностей? можно ли это блюдо во время жатвы въ ведреные дни предпочесть готовымъ пищамъ? Нѣтъ! развѣ когда пойдетъ дождь, или не дошло еще до сграбливанія и свозки сноповъ, тогда для перемѣны можно сію и подобную ей пищу готовить.

Уклоняющіяся отъ сего правила находятся либо въ недостаткѣ, и всѣ запасы *истратили уже преждевременно*, или не имѣютъ расположенія, по которому бы Хозяйственно могли обращаться со временемъ.

7) Пищи, неохотно вкушаемыя.

Есть пищи, кои всегда съ меньшею охотою, нежели другія, вкушаютъ; со всемъ тѣмъ отмѣнять и поправлять оныхъ не должно, но смотрѣть того только, чтобъ предлагать оныя умѣренно и въ надлежащую пору.

Во многихъ домахъ содержатъ одинакой величины блюда, и всегда оныя поравну наполняютъ; но лучше содержать отчасти большія, частью же меньшія, въ послѣднихъ должно подавать, не охотно вкушаемую пищу; потому что служители при взглядѣ на обыкновенное большое, непріятною пищею наполненное блюдо, тотчасъ приходятъ въ неудоволь-

ствіе, и получаютъ перьвую мысль, что оное столькожъ мало опорожнено будетъ, какъ и всегда. Когда же подано будетъ малое блюдо, таковымъ кушаньемъ наполненное, служители нѣкоторымъ образомъ радуются, что непріятной пищи достанется имъ понемногу. Это умная уловка пріуготовляетъ служителей къ тому, что впредъ они на непріятное кушанье уже безъ неудовольствія взираютъ, а Хозяйка имѣетъ утѣшеніе почасту съ таковымъ блюдомъ появляться.

Непорядокъ былъ бы подавать сіи ѣствы въ такіе дни, въ которые служители, имѣвъ легкую работу, не слишкомъ проголодаются; тогда имъ и малое блюдо съ непріятною пищею не слишкомъ будетъ по вкусу. Должно назначить оное ко днямъ, въ кои тяжелая работа возбуждаетъ алчь; также когда буря, снѣгъ или дождь проймешъ людей на полѣ, или на открытомъ воздухѣ, такъ что они за счастіе сочтутъ сидѣть въ сухомъ и тепломъ покоѣ, при чемъ и худшая пища кажется имъ пріятнѣе, нежели бы на дворѣ ѣсть жареное и пироги: однакожъ не должно относить сего блюда къ днямъ жатвеннымъ; ибо когда подавать оное не къ мѣсту, то лучше отставить.

8) *Роптаніе служителей о пищѣ.*

Очень рѣдко со старою искусною и во уваженіи состоящею Хозяйкою случится, чтобъ служители возроптали на пищу,

ею

сю назначаемую; молодыя, вновь домоводство начинающія Хозяйки, обыкновеннѣе терпятъ это нападеніе. Непристойное поведеніе служителей наноситъ много огорченія Хозяйкѣ дому; естьли будетъ она постояннаго поведенія, и не окажетъ слабой стороны своего легкомыслія, должно имѣть ей терпѣніе и уповать, что время приведетъ ее противу сего въ безопасность.

Гдѣ много служителей подъ одною кровлею обитаетъ, тамъ обыкновенно одинъ бываетъ заводчикомъ таковаго домашняго беспокойства; соразмѣрно благоразумію таковаго узнать, и по истеченіи срока изъ службы своей отпустить, развѣ только онъ перемѣнитъ свое поведеніе.

Когда служители не станутъ ѣсть имъ поданнаго, или отошлютъ оное обратно въ поварню, тогда непристойно Хозяину или Хозяйкѣ напасть на цѣлое общество служителей съ гнѣвомъ и бранью; народъ этотъ радуется тому, что достигъ намѣренія своего, привести Хозяевъ въ досаду. Предположивъ, что молодая Хозяйка такъ кормитъ служителей, какъ обычайно въ хорошихъ домахъ того мѣста, и ничѣмъ себя укорить не находитъ, то и въ этомъ случаѣ полезнѣе ей укрѣпивъ себя, выговорить служителямъ правду съ возможною лаской, или хладнокровіемъ. Естьли слу-

ги между собою не сговорились, можно чувствительнѣйшему изъ нихъ поговорить наединѣ, и представить оказываемую ими несправедливость. Когда узнаешь котораго нибудь изъ служителей, у прочихъ болѣе значущаго, надлежитъ стараться пріобрѣсти онаго малыми подарками и учинить снисходительнѣе, или показать ему, что дѣлается ему честь нѣкоторой довѣренности, и чрезъ то или другое склонить его на свою сторону.

Я не рѣдко замѣчалъ, что Господа дому въ оказывающихся неудовольствіяхъ со стороны служителей нападаютъ на слабую самую часть, на примѣръ, на мальчишка или молодую дѣвку, и все бремя своей досады на таковыхъ изливаютъ. Таковой поступокъ изливаетъ лишъ масло на огонь, и взрослые служители приписываютъ это Господамъ въ знакъ трусости; естьли старыя остаются безъ наказанія, становятся лишъ дерзостнѣе, и охотно повторяютъ прежнее. Когда счесть за благо дѣлать выговоры младшему изъ служителей, должно произвесть это хотя съ важностію, но не предаваясь гнѣву, и сказать имъ только, чтобъ они у старыхъ злыхъ примѣровъ не занимали, а тѣмъ не лишали бы себя благословенія, обѣщаемаго четвертою заповѣдію.

Въ этомъ состоитъ перьвый опасный камень для новоначинающихъ Хозяевъ и Хозяекъ, о которой они претыкаются, а

тѣмъ

тѣмъ на многіе слѣдующіе годы себѣ вредъ навлечь могутъ; ибо, когда съ шумомъ и бранью наемныхъ слугъ и служанокъ отгоняютъ, не скоро могутъ сыскать другихъ на ихъ мѣста. Рѣдко можно бываетъ пріискать лучшихъ; почему симъ молодымъ Хозяевамъ совѣтую, принимая первыхъ служителей, поступать нелегкомысленно, и брать безъ дальняго разбору: должно требовать у честныхъ людей и сосѣдей совѣта, и которыхъ наемниковъ они похвалятъ, стараться оныхъ всячески получить. Насмѣшливыя исторіи, въ началѣ Хозяйства сочиненныя, на многіе годы остаются увеселеніемъ служителей, а чрезъ то отвлекаются и добрые слуги вступать во услуженіе къ таковымъ Господамъ, кои комическими явленіями открываютъ свое позорище.

Когда матери выдаютъ своихъ дочерей въ супружество въ мѣста отдаленныя, не худо сдѣлаютъ, на случай, естьли онѣ еще молоды и не уставились, когда придадутъ имъ въ товарищество старую женщину изъ родни своей или знакомыхъ, дабы подъ руководствомъ ея или помощію не могли въ столѣ служнемъ сдѣлать той погрѣшности, которую не скоро поправить могутъ. Таковому попеченію своихъ родительницъ дочери тѣмъ больше бываютъ обязаны, чѣмъ моложе и ненавычнѣе родительской домъ оставляютъ; или по крайней мѣрѣ должно

таковыхъ дочерей препоручать добрымъ пріятельницамъ въ томъ сосѣдствѣ, развѣ только онѣ будутъ уже въ таковомъ смыслѣ, что могутъ требовать добрыхъ совѣтовъ, и сказанное съ благоразуміемъ употребить въ пользу.

9) *Не должно допускать, чтобъ служители предписывали себѣ кушанье.*

Естьли попадутся и столько добрые служители, что на Господъ въ разсужденіи стола своего роптать не станутъ, но не должно допускать оныхъ до таковой вольности, чтобъ сами себѣ кушанье готовить назначали; для того что они совѣтуютъ въ этомъ съ своимъ лакомствомъ, а Госпожѣ дому по собственному разсужденію знать, что сдѣлать возможно, и чего не льзя. Мущины сдѣлавъ таковую выдумку, обыкновенно прячутся за женщинъ. Должно стараться проникать въ это и не дѣлаться не во время снисходительною; ибо, когда Хозяйка дому единожды на это согласится, а потомъ пожелаетъ возвратиться къ своимъ правиламъ, произойдетъ отъ того роптаніе и негодованіе, чего предосторожностію своею можетъ она избавиться.

Когда попадутся во услуженіе дѣвки, служившія у вдовцовъ нѣсколько времени въ Хозяйствѣ, или въ таковыхъ домахъ, гдѣ Хозяйки были боздѣтныя или безпечныя, и которыми онѣ управляли, таковыя пожелаютъ и въ новомъ домѣ то же

искус-

искусство свое продолжать; тутъ надлежитъ Хозяйкѣ остерегаться, чтобъ умничающая и притомъ сварливая служанка ею не овладѣла. Добраго совѣту можно отъ всѣхъ слушать, но принимать предписанія, назначающія кушанье, не приноситъ Хозяйкѣ ни чести, ни пользы; таковыя служанки обыкновенно будутъ требовать только лакомыхъ ѣствъ.

10) *На участки раздѣляемая пища.*

Кто имѣетъ благонравныхъ служителей, или всегда таковыхъ имѣть можетъ, въ таковомъ случаѣ очень удобно кормить оныхъ за общимъ столомъ; но не рѣдко случается, что непокоривость, прожорливость и раздоры застольное кормленіе учиняютъ тягостнымъ.

Прожорливой человѣкъ насытиться не можетъ, онъ у слабаго и воздержнаго участокъ его, такъ сказать, изъ зубъ вырветъ; естьли всякъ будетъ рѣзать по своей волѣ, то одному достанется мясо, а другому только голыя кости. Когда за столомъ будетъ кравчій, и сію честь охотно присвояетъ себѣ старшій изъ служителей, производитъ онъ иногда своевольство, и право разрѣзыванія обращаетъ къ насыщенію своего мстительнаго сердца. Лучшая дѣвка въ домѣ можетъ отправлять сію должность, но и таковая пострадаетъ, естьли не согласится плясать подъ дудку сего кравчаго. Мнѣ случилось быть въ гостяхъ въ знакомомъ домѣ;

мѣ; я увидѣлъ вошедшую въ гостиный покой дѣвку съ заплаканными глазами, и жалующуюся, что ей отъ разрѣзыванія житья нѣтъ, что она не о кускѣ, ей надлежащемъ, заботится, но что не можетъ долѣе сносить ругательства, и принуждена потому просить увольненія изъ службы.

Многократно случается, что застольные товарищи не вдругъ къ обѣду собираются, которая нибудь изъ дѣвокъ занята въ поварнѣ, или въ случаѣ, когда не содержится въ домѣ лакея, отозвана будетъ къ прислуживанію у Господскаго стола; бываетъ тогда, что опоздавшимъ притти, или занятымъ должностію, остается мало или совсѣмъ ничего, а потому больше служащіе выходятъ изъ за-стола голодни.

Да хотябъ и сего не было, то нераздѣльную пищу ѣдящіе посылаютъ опорожненное блюдо къ Хозяйкѣ съ требованіемъ наполненія онаго вновь подъ предлогомъ, что они еще голодни и налито было мало; естьли касается сіе не домяснаго блюда, самъ я видалъ въ нѣкоторыхъ домахъ, что слуги посылаютъ тарелку требовать коровьяго масла. Ко избѣжанію сего непріятнаго требованія нѣкоторыя Хозяйки стараются пособить себѣ тѣмъ, что страшные комы масла вдругъ къ нимъ посылаютъ, отъ чего неминуемо слишкомъ толстое намазываніе масла на хлѣбъ послѣдовать должно.

Удо-

Удобно сему и другимъ подобнымъ злоупотребленіямъ помочь тѣмъ, когда жареное, рыбу, яишницу, колбасы, пирогъ, и прочее раздѣлять въ поварнѣ на столько равныхъ частей, сколько человѣкъ за столъ садится; но это раздѣленіе должна Хозяйка сама производить, или приказывать служанкѣ въ своемъ присутствіи; впрочемъ поваренная дѣвка или повариха войдетъ съ служителями въ ссору, или получитъ средство къ обвиненію себя въ пристрастіи и несправедливости.

Каковы величиною должны быть таковые участки, о этомъ можетъ заключать сама Хозяйка. Когда къ мясу подается похлебка, (ибо готовить блюда, изъ одного мяса состоящія, составляетъ не Хозяйственное распоряженіе), не нужно считать на каждаго человѣка по полуфунту мяса или жаренаго; можетъ онаго по содержанію похлебки быть и меньше. Въ разсужденіи коровьяго масла должно пріучить себя къ хорошему глазомѣру; а отпускать оное на одной тарелкѣ, раздѣливъ кучками по особливой для каждаго.

Поелику у насъ въ Нѣмецкой землѣ въ хлѣбородныхъ мѣстахъ почти ни одного обѣда не проходитъ безъ употребленія коровьяго масла, Хозяйкѣ должно оказать въ томъ свое искусство, чтобъ давать онаго ни много, ни мало. Гдѣ заведено поденьщину отправляющимъ на недѣлю отпу-

отпускать пищу отвѣсную; тамъ не трудно разровнять участки вѣсомъ; но здѣсь дѣло идетъ до того, чтобъ неопредѣленные мѣрою участки уровнять.

Не каждой обѣдъ, какъ на примѣръ, когда подаютъ мясо, требуетъ равнаго количества коровьяго масла; въ которой день въ недѣлѣ мяса не варятъ, или другой, мясо замѣняющей пищи, тогда конечно участокъ масла должно давать больше, нежели въ мясной день. Когда въ хлѣбородныхъ мѣстахъ въ завтракъ и обѣдъ съ масломъ подаютъ и сыръ, должно масла давать уже меньше, нежели одного безъ сыру, въ заключенiе обѣда.

Ненавычная Хозяйка скорѣе всего къ глазомѣру привыкнуть можетъ, когда на каждаго человѣка въ день будетъ полагать по 12 золотниковъ масла коровьяго, таковою мѣрою отвѣшивать, а сiи 12 золотниковъ раздѣлять на три обѣда (кои не должны быть одинаки) различною мѣрою. Не нужно, чтобъ непремѣнно каждой день исходило на человѣка по означенному количеству масла; что изъ онаго будетъ сбережено, составляетъ хорошiй барышъ. Когда же она по вѣсу привыкнетъ узнавать количество трехъ, шести и больше золотниковъ масла, то можетъ уже глазомѣромъ откладывать онаго ни больше, ни меньше, сколько нужно; таковой чрезъ вывѣшиванiе прiобрѣтенный глазомѣръ способствуетъ и къ тому, что

вдругъ

вдругъ можно отложить на цѣлую недѣлю, или узнать, на сколько запасу масленаго станетъ.

Второй путь къ исправному глазомѣру достигнуть, когда къ ужину посылать масло, намазанное на хлѣбъ; Хозяйкѣ должно самой масло, намазывая на хлѣбъ примѣчать, на сколько участковъ нѣкотораго количества онаго станетъ; когда же узнаетъ, что на столько ломтей, столько масла исходитъ, можетъ счесть по числу застольныхъ людей, и такъ найдетъ размѣръ для каждаго ужина или обѣда.

Масло коровье содержатъ въ домодствѣ въ кадкахъ и короваяхъ: перьвое въ кадки набиваютъ для сбереженія въ прокъ; другое бываетъ свѣжее масло, которое вскорѣ издерживается, а для того збивается въ короваи и содержится въ холодномъ мѣстѣ. Естьли кадочное масло застарѣетъ и пахнетъ бочкою, то въ хлѣбородныхъ мѣстахъ служители не охотно оное ѣдятъ, привыкнувъ къ свѣжему лучшему маслу; въ перьвомъ случаѣ должна искусная Хозяйка помочь, перемывъ оное въ водѣ или свѣжемъ молокѣ. Кадочное и коровайное масло разрѣзывается малыми кусками на участокъ каждаго человѣка; куски сіи еще разрѣзываются въ тонкіе ломтики, такъ чтобъ каждой участокъ занялъ свое особливое масло на блюдѣ, на которомъ оное подаютъ на столъ; для глазъ пріятнѣе бываетъ, когда каждой

участокъ разрѣзанъ будетъ на малые ломтики или полоски.

11) *Подвечерокъ.*

Кромѣ трехъ главныхъ ядении въ завтракѣ, обѣдѣ и ужинѣ, во многихъ мѣстахъ употребительно, а особливо въ долгiе дни, между полдникомъ или обѣдомъ и ужиномъ давать служителямъ подвечерокъ. Въ каждомъ мѣстѣ въ разсужденiи сего особливое обыкновенiе, въ которое время года, или при какихъ особливыхъ работахъ эту дачу начинать, и когда оканчивать. Подвечерокъ сей состоитъ въ ломтѣ хлѣба, намазаннаго масломъ, или въ пирогѣ, или лепешкѣ.

Въ небольшомъ Хозяйствѣ, гдѣ нѣтъ нужды содержать ключницу, или повариху, кои способствовали бы въ распоряженiи подвечерка, тамъ не худо, чтобъ сама Хозяйка участки хлѣба съ масломъ разрѣзывала, или въ присутствiи своемъ то дѣлать приказывала и учреждала, кому какой участокъ дать. Для самой той же причины, по каковой раздѣленiе пищи на участки совѣтовано, полезно и сiе подвечерьняго хлѣба раздѣленiе; хлѣбъ этотъ, гдѣ сiе заведено, надъ вечеръ высылается служителямъ туда, гдѣ они работаютъ, и они должны его съѣдать, стоя на ногахъ.

О подвечеркѣ въ жатвенную пору здѣсь не упоминается; оный въ разсужденiи косцовъ, гребцовъ и свозителей опредѣляется многоразлично, и со многими подробно-

ностями, о чемъ говорено будетъ въ своихъ мѣстахъ.

12) Полезно ли, и въ какихъ случаяхъ, служителямъ давать хлѣбъ опредѣленнымъ вѣсомъ?

Въ большихъ домоводствахъ, а особливо въ дворянскихъ, гдѣ есть крѣпостные люди, такъже отправляющїе поденьщину и дворовую послугу, во избѣжанїе подлоговъ и распрей изстари заведено давать отвѣсной хлѣбъ на цѣлой день или на всю недѣлю, сколько опредѣлено. Обыкновенно на человѣка въ день отпускается два фунта и съ чемъ нибудь, но не свыше 18 золотниковъ сверьхъ двухъ фунтовъ; ключница или повариха развѣшиваетъ оный и раздаетъ по рукамъ, или что еще спокойнѣе, хлѣбы пекутъ опредѣленнымъ вѣсомъ, чтобъ человѣку вдругъ на цѣлую недѣлю дать можно было.

Это учрежденїе кромѣ вышесказаннаго имѣетъ ту полезность, что можно узнать потребное на расходъ число ржи на весь годъ, и потому сдѣлать Хозяйской расчетъ. Человѣкъ можетъ быть доволенъ, когда получитъ на день не меньше двухъ фунтовъ, естьли только хлѣбъ будетъ неголодный, т. е. безъ подмѣси отрубей, мякины, или инаго сору въ муку.

Вопрошается теперь, можно ли также въ домоводствахъ, меньше обширныхъ, давать отвѣсной хлѣбъ?

Когда Хозяйка за всѣми служителями сама надзирать не можетъ, и другїя не-

необходимыя дѣла въ томъ ей препятствуютъ, держаться сего полезно. Скорѣе всего должно ей за это взяться, когда имѣетъ въ домѣ своемъ не слишкомъ честныхъ служителей, и провѣдаетъ, что хлѣбъ изъ застольной избы растаскиваютъ, или тайно кормятъ онымъ скотину. Всюду есть нечестные люди, которые служителей склоняютъ приносить къ нимъ краденой хлѣбъ съ Господскаго стола и иныя вещи; съ отвѣснымъ хлѣбомъ служители могутъ дѣлать, что имъ угодно. Но должно притомъ взять Хозяйкѣ осторожность, чтобъ похлебку всегда отпускать на столъ равною мѣрою, и служители не имѣли бы вольности требовать добавки; въ такомъ случаѣ могутъ служители наѣдаться одною похлебкою, а отвѣсной хлѣбъ сберегая продавать.

Естьли же домоводство позволяетъ Хозяйкѣ за služнимъ столомъ прилѣжнѣе надзирать, а служители неплутоваты, и не имѣютъ обхожденія съ подозрительными людьми того мѣста, или не находятся съ таковыми въ ближнемъ родствѣ, или не имѣютъ въ близости собственныхъ женъ и дѣтей: то лучше остаться при обыкновенномъ застольномъ, и дозволять служителямъ съѣдать хлѣба сколько хотятъ. Когда кормленіе происходитъ надлежащимъ порядкомъ, окажется, что на человѣка въ день изойдетъ хлѣба меньше двухъ фунтовъ, вообще считая; ибо нѣкоторые

изъ

изъ людей ѣдятъ очень много хлѣба, и при достаточномъ кушаньѣ съѣдаютъ третью фунта больше другихъ: напротивъ находятся такїе, а особливо изъ женщинъ, кои въ день ѣдва ль полтора фунта съѣдятъ.

13) *Всѣ застольные должны садиться за столъ вмѣстѣ.*

Сказано уже въ правилѣ подъ No 2, что въ Хозяйствѣ происходитъ вредъ и безпорядокъ, когда служители не въ одинъ часъ къ столу сходятся. Естьли по упомянутому тамъ ненужныя какїя задержки или работы замедленїе приключаютъ, то перьвый домовый уставъ долженъ быть таковъ, чтобъ служители вдругъ къ столу приходили; а потому Хозяйка, у которой по второму правилу кушанье уже должно быть готово, должна служителей скликать, или подать знакъ, позвонивъ въ колокольчикъ, или постучавъ въ доску, дабы никто на дворѣ и въ скотскихъ покояхъ не оставался; хозяйкѣ было бы очень скучно, когда бы принуждена она была ежедневно къ содержанїю горячаго кушанья для поздно приходящихъ слугъ многїе часы въ поварнѣ заниматься.

Сколько ни ловко разсѣяннымъ служителямъ подавать знакъ къ столу въ колокольчикъ или доску, но время и обстоятельства могутъ этотъ знакъ учинять опаснымъ, а особливо зимою въ темныя ночи; примѣчающїе воры пользуются

тѣмъ же знакомъ къ окрадыванію опорожненнаго людьми двора и скотскихъ покоевъ: и такъ, когда въ сосѣдствѣ есть воры, или особливыя времена воровскія впаденія многочисленнѣе учиняютъ, то лучше этотъ сигналъ къ столу оставивъ, служителей скликать. Но какъ зимою по вечерамъ работа оканчивается, могутъ служители сами мало помалу въ застольную собираться, перьво пришедшіе ожидать остальныхъ и вдругъ за столъ садиться. Какъ бы въ этомъ случаѣ поступано ни было, однако всегда въ продолженіи стола нужно иногда выходить на дворъ и посматривать все ли исправно: въ опасныхъ временахъ всегда должно одному служителю поочередно оставаться, и ѣсть послѣ другихъ; у кого дворъ обширенъ, не худо ночью караулъ содержать.

14) *Ключи отъ запаснаго чулана и погреба не всякому изъ служителей поручать безъ разбору.*

Случай дѣлаетъ воровъ; почему равнодушною повѣренностію ключей отъ запаснаго чулана и погреба не должно подавать служителямъ повода къ произведенію невѣрности. Въ большихъ домоводствахъ конечно должна всюду въ ключахъ ходить особливая ключница или домовая дѣвка, что великое облегченіе составляетъ Хозяйкѣ, и особливо когда имѣетъ вѣрнаго человѣка, на котораго положиться можетъ.

Но

Но есть малыя домоводства, въ которыхъ особливой ключницы или особливой домовой дѣвки содержать не можно, въ таковыхъ должно изъ прочихъ служанокъ выбрать къ поварнѣ способную, которой бы почасту безопасно было ключи ввѣрять.

Прочимъ дѣвкамъ двери въ чуланъ и погребъ не должны быть отверзты. Естьли Хозяйка дому безпечна или любитъ покоиться, должна сама себя винить въ томъ, что служители ея тайныя похищенія производятъ; много есть запасовъ, которыхъ растощенія вдругъ замѣтить не можно, продолженіе же времени учиняетъ домашнихъ отчасу дерзостнѣе, такъ что Хозяйка невѣрность ихъ усмотритъ уже поздно и въ великомъ количествѣ. Но положимъ, что изъ запасныхъ чулановъ и погреба ничего воровски изъ дому похищено не будетъ, и дѣвки будутъ тайно брать только для себя; однако онѣ сдѣлаютъ привычку къ лакомству, будутъ презирать общій столъ, и намѣщать оный хищеніемъ.

15) *Не должно служителямъ позволять остающуюся отъ стола пищу раздавать постороннимъ.*

Хозяйка думала бы не справедливо, полагая, что все равно, опорожнятъ ли служители поставленныя имъ блюда или нѣтъ, и въ послѣднемъ случаѣ остатки разнесутъ въ подарокъ, кому угодно; служители пріобучаются чрезъ то къ мно-

жайшему своеволїю или нахальному расточенїю господскаго имущества: перьвому шагу къ тому должно прошивоборствовашь.

Сверьхъ того шакое свободное расточенїе осшашковъ отъ стола можетъ послужить къ поддержанїю злыхъ скопищей съ людьми посторонними, и естьли шолько примѣчать, окажется, что за воротами есть уже ожидающїе шого, что слуги изъ дому вынесутъ.

Остатки отъ стола, естьли оные не нужны къ будущему столу, должно раздавать тогда, естьли позволено будетъ отъ Хозяйки, и когда ей люди наименуютъ тѣхъ, кому остатки пищи дашь хотятъ, должна она разсудить, не противно ли то Господской пользѣ, и не поспѣшесшвуется ли тѣмъ къ тайнымъ обязательствамъ; Хозяйкѣ честные бѣдные люди того мѣста незнакомы быть не могутъ, коимъ остатки отъ стола подать пристойно.

16) *Хозяйка должна временно входить въ застольную и надзирать, естьли порядокъ и благочинїе за столомъ.*

Когда по сказанному въ 10 правилѣ пища къ столу на участки въ поварнѣ раздѣляется, и шаковымъ порядкомъ кладется, чтобъ старымъ и взрослымъ людямъ достались участки больше, а подросткамъ и дѣвкамъ поменьше, то должна Хозяйка, установляющая или приказыва-

вающая установлять таковымъ порядкомъ блюда, смотрѣть того, чтобъ всякъ имѣлъ участокъ свой предъ собою, и временемъ наглядываетъ того, не нарушается ли этотъ порядокъ; своевольные слуги или подростки перевертываютъ иногда блюдо, такъ что которой нибудь изъ дѣвокъ достанется малой участокъ, а ея другому: таковый безпорядокъ отвращаетъ Хозяйка частнымъ надглядыванїемъ.

Есть въ нѣкоторыхъ мѣстахъ обыкновенїе, всѣмъ служителямъ въ нѣкїе дни, какъ-то Воскресные и праздничные подавать на столъ пиво: слуги тогда очень задѣляютъ маломочныхъ и дѣвокъ, удерживая предъ собою кружку; и сему препятствуетъ Хозяйкино надглядыванїе.

Не рѣдко за столомъ происходитъ таковое злоупотребленїе, что слуги надъ кѣмъ нибудь изъ своей собратїи шутятъ, и насмѣшничествомъ жестоко огорчаютъ; вѣрнѣйшїй Господину изъ слугъ, или дѣвка, прислуживающая въ поварнѣ, которые внѣ стола не имѣютъ съ прочими служителями общества, больше всего тому подвергаются: ободренїе ласковыми словами отъ Хозяйки можетъ сему терпящему доставить облегченїе. Можно же таковыхъ шпыней и шалуновъ нечаяннымъ приходомъ какой нибудь почетной женщины привести въ молчанїе; словомъ сказать, частое навѣщанїе самаго Хозяина и Хозяйки застольной избы можетъ

безпорядки сїи удерживать, вкоренять порядокъ и прїучить слугъ къ благопристойности.

Къ благочинїю за столомъ, къ которому Господа слугъ понуждать должны, причитаю я *молитву предъ обѣдомъ* и *послѣ стола.*

Извѣстно мнѣ, что многїе Господа въ разсужденїи сего пункта поступаютъ равнодушно, считая столовую молитву за остатокъ суевѣрїя, и домашнимъ своимъ позволяютъ упускать этотъ по мнѣнїю ихъ ненужной обрядъ. Въ недавнѣ скончавшїйся славный Философъ въ то время, какъ былъ я еще ученикомъ въ Метафизическомъ своемъ прочитыванїи, сдѣлалъ нѣкогда дигрессїю (отступленїе отъ матерїи), и шутилъ надъ столовою молитвою, приводя въ основанїе, что оная установлена не въ надлежащемъ мѣстѣ; ибо предъ обѣдомъ худое благоговѣнїе, но мысли, соглашаясь съ голоднымъ желудкомъ, занимаются только ѣдою; послѣ стола же, говорилъ онъ, есть пословица: съ полнымъ брюхомъ плоха молитва (plenus venter non ſtudet, orat, libenter.) Г. Професоръ этотъ обыкновенно имѣлъ многочисленныхъ слушателей, и сколько я замѣчалъ, то лица большей части изъ нихъ оказывали сему новому философическому впаденїю одобренїе. Чрезъ десять лѣтъ послѣ попалась мнѣ въ руки записная учебная книга одного изъ учениковъ его, бы-

бывшихъ въ Академiи, которой это же разсужденiе послѣ меня слушалъ, и съ надписью N. B. вписалъ; почему заключаю, что этотъ Академической учитель многiя сотни учениковъ своихъ учинилъ въ разсужденiи обѣдной молитвы разсудительнѣе. Я только съ нѣкоторыми другими ощущалъ тайное неудовольствiе къ таковому неприличному Философiи ученiю; ибо мы навидались, что знаменитые изъ свѣтскихъ и духовныхъ мужей, даже и служители въ ихъ домахъ, съ великимъ усердiемъ и набожностiю молитву сiю предъ обѣдомъ и послѣ стола читаютъ, такъ что мы сего примѣрнаго Богоговѣнiя не могли счесть за лицемерство или ханжество.

Но положимъ, что столовая молитва помышленiемъ о ѣдѣ не можетъ составлять настоящаго моленiя, я однако удержалъ оную въ моемъ домѣ, яко добрый способъ наставленiя къ терпѣнiю, хотя бы оставить впрочемъ настоящее намѣренiе и пользу этой молитвы. Проголодавшiйся слуга видитъ и обоняетъ прiятность жаренаго или инаго блюда; но онъ долженъ еще прежде помолиться, а это значитъ, что долженъ онъ свое чувственное побужденiе обуздать, а чрезъ то привыкать къ терпѣнiю и воздержанiю; онъ долженъ трижды въ день молиться, т. е. три раза въ день терпѣнiе свое подвергать опыту, и нечувствительно укрѣ-

пляться въ ономъ. Скажутъ на это: въ этомъ случаѣ не достаетъ духа вѣры, и терпѣніе его успѣваетъ не къ добродѣтели. Пусть такъ! но моя польза въ томъ, когда онъ хотя и машинально терпѣливъ будетъ; терпѣніе его послужитъ къ здоровью моихъ лошадей и воловъ: по нетерпѣливости можетъ онъ скотовъ моихъ уморить или испортить; онъ имѣетъ ихъ въ своей власти. Я не упущу ни малѣйшаго способа, пріобучающаго слугу моего къ терпѣнію, хотя бы и для Хозяйственнаго моего блага. Трудно производить въ дѣйство средства новыя; естьли введены уже оныя изстари, покидать оныхъ не должно: это меньше трудно. Но чтобы я новѣйшій Спартанецъ и сдѣлать могъ больше?

Каждому Хозяину для собственной своей пользы должно стараться, чтобъ столовая молитва удержана была въ почтеніи; ядѣніе у безчисленнаго множества человѣковъ не есть то, чему быть должно, но шумство или обжирство: злоупотребленію не должно отрѣшать употребленіе доброе. То же обстоятельство и съ столовою молитвою; множество людей можетъ читать оную безъ Богоговѣнія, но должно стараться ихъ къ оному побудить. Каждая молитва вообще составляетъ родъ, напоминая о Богѣ, благодарности и покорности къ Оному. Не лучше ли хотя однажды вспомнить, нежели совсѣмъ никогда; напоминовеніе же это можетъ быть оживлено.

Кто

Кто молится хотя и безъ усердія, напоминаетъ однако Бога; не молящійся же совсѣмъ о Немъ не помнитъ: кто не перестал еще молиться, будетъ впредь молиться съ усердіемъ.

Когда мы напоминовеніе о Богѣ посредствомъ моленія въ домашнихъ нашихъ приводимъ и удерживаемъ, весьма тѣмъ поспѣшествуемъ мы нашему Хозяйству; естьли же можемъ внушить имъ совершенно набожныя мнѣнія, превращаемъ тѣмъ бремя рабства въ счастіе и домовное состояніе въ рай.

Я благословляю еще мысленно не вдавнѣ скончавшагося Министра, который въ разсужденіи столовой молитвы велъ себя героически. Онъ пріѣзжалъ иногда изъ столицы въ деревню, привозилъ съ собою различныхъ спутниковъ, дабы отчасти въ сообществѣ ихъ воспріять отдохновеніе, частью же осмотрѣть Хозяйствованіе въ своихъ деревняхъ. Онъ былъ не слишкомъ престарѣлъ, въ каковомъ возрастѣ наконецъ изъ врожденнаго страха или слабости стараются пороки своей молодости примирить суевѣрными мѣлкостями. Нѣтъ! онъ находился еще въ лучшемъ возрастѣ, былъ очень ученъ, и блистательный свой чинъ заступалъ съ великимъ искусствомъ. Онъ съ своею дочерью читалъ столовую молитву попеременно; примѣтилъ онъ, что нѣкоторые изъ его спутниковъ притомъ усмѣхались. Послу-

слушайтежъ, какимъ образомъ этотъ достойный Министръ наказалъ своихъ прiятелей: вамъ позволено когда угодно, сказалъ онъ, насмѣхаться надо мною и моею дочерью; кто нибудь изъ слугъ моихъ могъ бы также молитву сiю прочесть, естьли бы самъ я моленiе предъ столомъ считалъ для себя неприличностiю. Кто въ добротѣ дѣйствiя своего увѣренъ, не можетъ быть пристыженъ внутренно въ самомъ себѣ; а вы, мои друзья! можетъ быть меньше бы смѣялись, когда бы я молитву сiю заставилъ читать кого нибудь изъ моихъ лакеевъ; однако я Хозяинъ и долженъ домашнихъ моихъ научать моимъ примѣромъ, какъ должно имъ предъ даромъ помышлять о Даятелѣ, и возсылать Ему благодарность. Вы не увидите и не услышите, чтобъ оставилъ я обыкновенiе мое молиться самъ, да и дочь моя довольно знаетъ своего Бога, чтобъ могла пожертвовать Онымъ свѣту.

Я вхожу еще въ нѣкоторые знаменитые домы, гдѣ благодаря Бога, вижу, что Хозяинъ или Хозяйка, входя или проходя сквозь служнiй покой, когда находятъ домочадцовъ своихъ молящихся, останавливаются, и сложенiемъ рукъ молитвѣ почитанiе оказываютъ; хотябъ были притомъ гости, у которыхъ старинные набожные обряды давно уже спрятаны подъ лавку; безъ сомнѣнiя потому, что не достаетъ имъ геройства быть исповѣдателями сво-

сей

ей вѣры: равно какъ изъ малодушїя и робости вообще пороковъ или злыхъ привычекъ преодолѣть и исправить не могутъ.

Столовая молитва составляетъ часть домоваго Богослуженїя, къ которому предки наши очень прилѣжали, и чрезъ то служителями своими лучше управлять могли, нежели нынѣ, когда хладномыслїе къ вѣрѣ Господами принято и перешло къ служителямъ. Строжайшїя узаконенїя о служителяхъ не могутъ столько напрягать пружинъ благонравнаго трудолюбїя, вѣрности и покорности, какъ долгъ вѣры чрезъ напоминовенїе о Богѣ: „Рабы, сво„имъ Господемъ повиноватися, во всемъ „благоугоднымъ быти, не прекословнымъ, „не крадущимъ, но вѣру всяку явля„ющимъ благу: да ученїе Спасителя наше„го Бога украшаютъ во всемъ. *Къ Титу* „*посланїе* С. Апост. Павла, глава 2. ст. 9. „Раби, послушайте Господїй своихъ по „плоти, со страхомъ и трепетомъ, въ „простотѣ сердца вашего, якоже и Хри„ста. Помышляйте, что чрезъ то слу„жите Богу, а не человѣку. —— Вѣдуще „яко каждо еже аще сотворитъ благо, сїе „прїиметъ отъ Господа, аще рабъ аще „свободъ.„ *къ Ефесеомъ* глава 6. ст. 5. 9. Въ слѣдствїи сего сочиненїя въ своемъ мѣстѣ дѣйствїями докажу я, каковыя домовое и общее Богослуженїе со служителями великїя дѣла въ Хозяйствѣ производило, и еще производить можетъ. Еще

одно

одно только въ разсужденіи столовой молитвы хочу я сказать, что оная научаетъ быть довольну тѣмъ, что на столѣ поставлено. Въ домахъ средняго состоянія простолюдинъ очень чувствуетъ свое отстояніе, когда ежедневно предъ глазами видитъ, что Господинъ его лучше ѣстъ и пьетъ; нигдѣ столько служащій родъ не поощряется больше къ зависти, тайному негодованію и неусердному служенію, какъ въ таковыхъ домахъ. Понуждай и учи служителей къ отправленію столовой молитвы для напоминовенія о Богѣ, который каждому человѣку въ свѣтѣ свой чинъ назначаетъ, и который потому на неудовольствіе человѣка своимъ состояніемъ, слѣдственно и неудовольствіе ограниченнымъ столомъ по своему состоянію взираетъ, яко на возмущеніе въ своемъ царствѣ и за оное наказывать долженъ.

17) *Каждый человѣкъ изъ застольныхъ долженъ всегда знать и занимать одно свое мѣсто за столомъ.*

Кромѣ того, что порядокъ въ участкахъ, на блюдѣ положенныхъ, не можетъ удержаться, но и непріятныя приключенія послѣдуютъ безъ того, когда не будетъ установлено столоваго въ домѣ порядка, чтобъ каждый изъ застольныхъ зналъ за столомъ свое мѣсто, и никогда не перемѣнялъ онаго; когда иногда тотъ, иногда другой вздумаютъ выбирать себѣ новое мѣсто, многіе изъ своихъ мѣстъ будутъ вытѣснены, и все общество въ по-

порядкѣ своемъ помѣшается, какъ своенравному, бранчивому, причудливому и мстительному человѣку изъ онаго похочется: должно удерживать учрежденіе мѣстъ, какъ оное лѣтъ за десять, за двадцать и болѣе въ домѣ установлено.

Нѣкоторая молодая и неискусная Хозяйка, которая имѣла еще вообще порокъ, не различать снисхожденія къ низшимъ насъ отъ фамиліярства, вошла нѣкогда въ застольную во время обѣда, и сказала: ребята и дѣвки! вамъ должно стараться дѣлать пестроту, и такъ за столомъ садиться, чтобъ каждый кавалеръ сидѣлъ близъ дамы; она сама пособствовала сему учрежденію, и усадила каждаго болвана близъ дуры. Нѣсколько времени происходило все порядочно, но наконецъ вышла изъ того трагическая комедія; глупцы, послѣдуя обычаю большаго свѣта, пожелали наслаждаться непостоянствомъ и перемѣною, отнимали подругъ у товарищей своихъ толчками въ бока до тѣхъ поръ, какъ произшедшая кровопролитная драка принудила возстановить старинной порядокъ.

18) *Лучше ли поутру вмѣсто похлебки давать служителямъ кофе?*

Въ городахъ издавна уже было въ модѣ давать служителямъ вмѣсто завтрака кофе; приказывали Господа дѣвкамъ на гущу спитаго кофе наливать воды и взваривать, или давали деньги имъ на

на покупку онаго, также на сахаръ, или что обыкновеннѣе на сахарную патоку: Господа думали чрезъ то сдѣлать лучше; потому что дѣвки и безъ того еще варя, распиваютъ ихъ кофе и уронъ онаго дополняютъ водою; отчасти же потому, что къ прїуготовленїю сего напитка потребно меньше дровъ и времени; а съ другой стороны, что варенїе похлебки въ частяхъ ея хлѣбѣ, мукѣ и коровьемъ маслѣ, недешевле, естьли только недороже кофе стоитъ: въ нѣкоторыхъ мѣстахъ у насъ и по деревнямъ уже завтракъ оставляя, вводятъ вмѣсто онаго этотъ модной напитокъ.

Я къ новизнѣ таковой совсѣмъ несклоненъ, и какъ мнѣ кажется, имѣю къ тому основательную причину; положимъ, но не согласимся, что въ городскихъ домахъ изъ кофе состоящїй завтракъ приходитъ дешевле похлебки, (ежели похлебка не есть простая обыкновенная, то конечно дороже станетъ, но сему быть не должно), но въ этомъ случаѣ должно взирать на желудокъ, которому должно быть наполнену, и сего ощущенїя своего не вдругъ лишиться. *Пїющїе кофе не надолго выдерживаютъ тяжелую работу.*

Давно уже знакомъ мнѣ одинъ деревенской житель, котораго уговорили пить поутру кофе; ему надлежало въ четыре часа съ полуночи на гумнѣ молотить, однако онъ вскорѣ утомился, вмѣсто того, что прежде

жде

жде цѣпъ его предъ всѣми работниками сильнѣйшій ударъ производилъ. Силы столько его оставили, что онъ не токмо въ разсужденіи мастерства, но и времени, отъ своего кофе до половины дня работы выдержать не могъ; почему возвратился онъ опять къ своему прародительскому завтраку, а съ онымъ обратно пріобрѣлъ свои силы и прочность въ работѣ.

Въ наши дни произошла въ землепашествѣ и сельскомъ Хозяйствѣ новая эпоха. Всюду умствуютъ, какъ бы извлечь изъ земли побольше произведеній ея; но будемъ ли мы въ этомъ щастливѣе нашихъ предковъ, когда не достаетъ у насъ расходу на пріобрѣтенные плоды? когда трудъ нашъ или стараніе получаютъ недостаточную плату? когда, однимъ словомъ сказать, земныя произведенія очень дешевы? чрезъ что граждане и земледѣльцы столько терпятъ, что сомнѣніе ихъ въ этомъ послѣднемъ заключеніи называется невѣжествомъ? не всеобщи ли въ деревняхъ жалобы Хозяевъ и Хозяекъ, что они товары свои принуждены продавать очень дешево (*)? Ну, любезные мои со-

(*) Еще злѣе того обстоятельство, когда Хозяинъ пріобрѣтенія своего Хозяйства продавая очень дешево, чужестранныя необходимо нужныя ему вещи принужденъ покупать крайне дорого. Не слѣдуетъ ли изъ того раззореніе

граждане! разумѣемъ ли мы то, противу чего вопіемъ? хорошо ли мы разумѣемъ наши выгоды? Мы сами пьемъ кофе, и хотимъ этотъ напитокъ ввести еще во всеобщее употребленіе, не значитъ ли это убавлять расходъ нашихъ собственныхъ произведеній? не лучше ли способствовать расходу произведеніямъ нашей собственной страны?

Едва ли по прошествіи ста лѣтъ, когда размноженіе народа въ Нѣмецкой землѣ будетъ продолжаться безпрепятственно, можетъ дойти нужда, что наши поздные потомки размножившись въ числѣ своемъ, взглянули на произведенія чужеземныя, когда на примѣръ домашнихъ недостаточно будетъ къ пропитанію обывателей. Когда только наше отечество будетъ достаточно имѣть звѣнящей монеты

реніе частныхъ людей, и слѣдственно вредъ государственный? ибо истощенные кошелки подданныхъ могутъ ли исправно взносить подати, нужныя на расходы отечества? не худо бы рѣшить вопросъ: полезно ли государству, чтобъ купцы брали съ своихъ земляковъ за иностранную вещь, коя пришлась имъ въ рубль, три рубли? не перейдутъ ли таковымъ образомъ деньги, въ государствѣ обращающіяся, въ одни ихъ сундуки? здорово ли то государству, когда малая часть гражданъ захватитъ въ свои руки всѣ деньги, а у величайшей оныхъ не будетъ? и для чего на хлѣбъ и мясо полагается такса, а на другія вещи нѣтъ?

неты на закупку у восточныхъ и западныхъ Индѣйцовъ ихъ кофе, у тѣхъ Индѣйцовъ, кои не берутъ произведеній нашей страны столько, или не мѣняютъ товаръ на товаръ такъ, чтобъ наши наличныя деньги цѣлы оставались въ нашемъ отечествѣ: сосудъ, наполненный водою, всегда будетъ убывать, когда я изъ него воду безпрестанно вычерпываю, а убыль таковымъ же количествомъ не добавляю; сравненіе это очень вѣрно въ разсужденіи выходящихъ за кофе изъ государства денегъ.

Великое ли ломаніе мозгу потребно къ изобрѣтенію того, что любовь къ отечеству должна удерживать насъ отъ введенія во всеобщее употребленіе кофе? Нынѣ много говорятъ и пишутъ о патріотизмѣ т. е. любви къ отечеству; но большая часть изъ писателей сихъ худо наставляютъ насъ въ томъ собственными примѣрами. Чтобъ любовь къ отечеству была истинная, должно золото это очистить въ горнилѣ; но когда я изгарины отъ онаго не отдѣлю, цѣна его будетъ меньше. Патріотъ долженъ мнѣ показать опытъ въ воздержаніи отъ кофе.

Остаются въ неудовольствіи на правителей, когда оные жестоко на кофе возстаютъ; но сіе дѣлаютъ лишъ тѣ, кои не стараются пользу таковаго воспрещенія разсмотрѣть въ ея полности. Обыкновенно взираютъ только на частную пользу; но отъ чего бы оная могла про-

 изой-

изойти въ частныхъ семействахъ? Въ слѣдствіи сего сочиненія докажу я въ своемъ мѣстѣ яснымъ образомъ, что во многихъ домахъ средняго состоянія отъ того не бываетъ отъ приходовъ за расходами остатка, что въ оныхъ пьютъ кофе. Однако я скажу и здѣсь нѣчто въ разсужденіи сего; въ старину въ таковыхъ домахъ сберегалось по тридцати, по сороку рублей и больше, кои нынѣ выходятъ на покупку кофе. Естьли Хозяева таковыхъ домовъ хозяйничали лѣтъ двадцать или тридцать, то остался бы у нихъ подъ конецъ сбереженный чрезъ это капиталъ изъ нѣсколькихъ сотъ или тысячь въ наслѣдство ихъ дѣтямъ: нынѣ дѣти онаго не наслѣдуютъ; гдѣ же онъ? Въ восточной и западной Индіи.

Для чего намъ на худыя времена жаловаться больше прежняго? Частныя семейства той или другой статьи средняго состоянія чрезъ покупку кофе лишаются послѣдней нужной копѣйки; изъ государства выходятъ многія бочки золота ежегодно и исчезаютъ: столько денегъ вонъ изъ внутренняго оборота отчасу вреднѣетъ отечественному промыслу. Для чегожъ не помыслить людямъ средняго состоянія о заменѣ кофе! пусть замѣна сія будетъ дороже, лишъ бы составъ онаго былъ домашній. Наши деньги останутся въ отечествѣ; оныя опять придутъ къ намъ въ руки тѣмъ или инымъ образомъ. Но когда

гда поворотятся оныя изъ Индіи? Естьли въ разсужденіи завтрака служительскаго, а особливо въ деревняхъ, искать кратчайшаго пути, то давай своимъ людямъ лучше чарку вина, да закусить кусокъ хлѣба съ масломъ, это поможетъ расходу домашнихъ произведеній; но какъ выдача наличныхъ денегъ, а особливо простаго состоянія, деревенскому жителю не совѣтуется, пусть останется онъ при своемъ супѣ, оный не убавитъ крѣпости тѣлесной и прочности въ работѣ.

19) *жидкая похлебка лучше, нежели густая.*

Кажется быть малостію, чтобъ въ угодность служителямъ, и какъ они обыкновенно требуютъ, похлебки варить гуще; въ урожайные годы сего рода похлебки въ нѣкоторыхъ домахъ не слишкомъ уважаются, но въ дороговизну не все равно, густа ли или жидка похлебка.

Похлебки въ завтракъ служителямъ варятъ либо изъ крошенаго хлѣба, или съ мукою, или кашицы изъ крупъ просяныхъ и грешневыхъ съ хлѣбомъ и безъ онаго; естьли похлебку перьваго рода изъ крошенаго хлѣба сварить густо, пойдетъ въ оную хлѣба вдвое больше, нежели въ жидкую: цѣлою половиною больше расходу на хлѣбъ, разница немалая. Положимъ, что въ большомъ домѣ на одну жидкую похлебку къ завтраку исходитъ ржи полторы четверти, то въ густыя похлебки изойдетъ оной уже три четверти.

 Кто

Кто думаетъ, что все равно, въ похлебкѣ ли ѣдятъ слуги хлѣбъ или одинъ только съ масломъ и сыромъ, отъ того и другаго будутъ они сыты; непомышляющій о сбереженіи пусть останется при своихъ мысляхъ: но сберечь половиною расходъ хлѣба, естьли не больше, составляетъ въ разумномъ Хозяйствѣ не бездѣлицу.

Когда служители ѣдятъ сухой, а не разваренной въ похлебкѣ хлѣбъ, перьвой не токмо скорѣе насыщаетъ желудокъ, но и долѣе въономъ держится и не такъ скоро оный оставляетъ. Примѣчающій Хозяинъ легко можетъ замѣтить, что мягкая легко варимая пища въ рабочемъ человѣкѣ не столько держится, какъ на примѣръ, горохъ и картофели; послѣдніе втрое сытнѣе и прочнѣе, нежели перьвой.

Намѣреніе похлебки уже достигнуто, когда только служители получатъ что либо теплое въ брюхо; вздоръ впрочемъ, чтобъ о работникахъ также думать, какъ о Господахъ, и что тяжелая пища обременитъ ихъ желудокъ, напротивъ еще отъ суровой и тяжелой пищи они бываютъ здоровѣе, нежели отъ мягкой удобоваримой.

20) Мягкій хлѣбъ.

По основаніямъ равномѣрно добрымъ мягкому хлѣбу не должно быть на столѣ часто. Въ нѣкоторыхъ крестьянскихъ до-

домахъ погрѣшность сїя обыкновенная; пекутъ они не прежде, какъ уже старой хлѣбъ весь изойдетъ, чтобъ ѣсть горячїй, какъ скоро оный изъ печи выдетъ.

Это равномѣрно противно бережливости и здоровью, чтобъ ѣсть часто и много мягкаго хлѣба; когда на одинъ обѣдъ, или на одинъ день довольно одного черстваго хлѣба, то двухъ мягкихъ равной мѣры и вѣсу едва ли будетъ къ тому достаточно. Мягкїй хлѣбъ и въ теченїи нѣсколькихъ дней еще ѣдятъ охотно, такъ что вмѣсто двухъ фунтовъ на человѣка можетъ исходить онаго отъ четырехъ до шести фунтовъ въ теченїи трехъ и четырехъ дней.

Работящїй народъ по своимъ прилѣжнымъ трудамъ конечно больше можетъ сносить, нежели другїе люди сидячаго рода; однако яденїе столько вкуснаго мягкаго хлѣба нѣсколько дней сряду навлекаетъ не рѣдко неваренїе желудка, и большая часть лихорадокъ въ простомъ народѣ происходитъ почти всегда отъ излишне съѣденнаго мягкаго хлѣба.

Хотя бы въ надеждѣ на крѣпкое сложенїе и можно позволить служителямъ ѣсть мягкїй хлѣбъ, но всегда полезнѣе черствому хлѣбу безъ нужды не давать исходить, и такъ распоряжать, чтобъ по испеченїи свѣжихъ хлѣбовъ становилось прежняго дни на три и четыре; а чтобъ доброту онаго сдѣлать невредною

здоровью человѣческому во время печенія хлѣбовъ, изъ того же тѣста можно напечь лепешекъ и подавать оныя на столъ для употребленія съ масломъ коровьимъ или поснымъ, и съ сокомъ, послѣ того какъ служители поѣдятъ стараго хлѣба съ похлебкою или мясомъ; таковымъ образомъ люди не будутъ въ опасности отъ многаго съѣденія свѣжаго хлѣба или лепешекъ получить болѣзнь. Каковымъ же образомъ печь таковыя лепешки, показано будетъ въ своемъ особливомъ мѣстѣ.

21) Пироги когда и какъ давать?

Въ главѣ о пирогахъ можно пріискать различные роды оныхъ; не надлежитъ съ оными поступать всюду одинакимъ образомъ въ разсужденіи доброты и времени. Различаются пироги на простые, праздничные и жатвенные.

Въ хлѣбородныхъ мѣстахъ, гдѣ въ пшеницѣ нѣтъ недостатка, не пекутъ пироговъ изъ ржаной муки, но всегда пшеничные; въ мѣстахъ средняго урожая пекутъ оные изъ пшеничной, также изъ ржаной и ячной муки; въ неплодныхъ же, гдѣ пшеницы не сѣютъ, берутъ для оныхъ только ржаную и ячную муку.

Всякая Хозяйка должна вѣдать классъ земли, въ которомъ обитаетъ, а потому брать пшеничную или ржаную муку для пироговъ, въ томъ мѣстѣ употребляемыхъ; а какъ простой народъ пироги, въ кои кладется много масла коровьяго, называ-

ваетъ здобными, замѣшиваемые же изъ муки пшеничной на водѣ безъ масла, прѣсными: то надлежитъ ей знать, какіе пироги въ томъ мѣстѣ въ обыкновеніи, здобные или прѣсные.

Сколько неохотно служители лишаются пироговъ, къ которымъ привыкли, столькожъ должно Хозяйкѣ избѣгать вводить пироги новаго рода, какъ въ разсужденіи доброты, такъ и времени.

На моемъ вѣку случилось мнѣ уже видѣть, что въ нѣкоторые домы не пріискивалось поденьщиковъ въ жатвенную пору, единственно для того, что имъ не давали въ оныхъ введенныхъ обыкновеніемъ пироговъ; когда Хозяева сіи спрашивали жнецовъ, отвѣчали имъ: они пошли въ тѣ домы, гдѣ они пироги ѣсть могутъ.

Также и въ разсужденіи доброты пироговъ не должно ничего вводить новаго; когда единожды введены пироги пшеничные, не должно замѣнять оные ржаными, ибо въ этомъ случаѣ всегда напередъ смотрѣть того, чтобъ пшеница была непокупная.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ изъ давныхъ вѣковъ употребительны пироги, такъ называемые великоденскіе и семиковые; оставайся при этомъ правилѣ и держись онаго, по пословицѣ: что въ обычьѣ, то и хорошо.

Въ которомъ мѣстѣ употребительно печь на святкахъ такъ называемые христофели (родъ продолговатыхъ пироговъ), для чего же лишать тамъ служителей того, что ихъ радуетъ?

Однако кромѣ помянутыхъ и нѣкоторыхъ другихъ временъ не должна Хозяйка сверьхъ обычая и ко вреду домоводства вновь заводить потчиванїе служителей пирогами; гдѣ не пекутъ пироговъ здобныхъ, тамъ сего и не заводи; гдѣ извѣстны только кислые изъ ржаной муки пироги, тамъ не заводи пироговъ, кои стоятъ дороже, таковою новостью всему сосѣдству вредъ приключишь.

22) *Пиво и вино.*

Въ нѣкоторыя времена даютъ служителямъ и пиво. Въ домахъ средняго состоянїя происходитъ это по Воскресньмъ днямъ въ обѣдъ; даютъ онаго на человѣка по кружкѣ въ полторы бутылки. Этой установленной мѣры перемѣнять не должно, и не позволять служителямъ лишняго требовать; для того что впрочемъ произойдетъ пьянство, котораго въ честныхъ домахъ терпѣть не должно.

Естьли Хозяинъ сверьхъ сего захочетъ за исправное поведенїе, или послѣ тяжелой работы, сдѣлать своимъ служителямъ увеселенїе пивомъ, должно закономъ поставлять, чтобъ пива сего дано было не въ излишествѣ.

Не

Не рѣдко случаются гости и при нихъ кучера съ служителями; таковымъ изъ уваженія къ Господамъ ихъ позволяется пива требовать, сколько хотятъ, (однакожъ Хозяйкѣ или ключницѣ и въ этомъ случаѣ не должно быть чивой); тогда должно смотрѣть, чтобъ домашніе къ нимъ не подсусѣдились и на счетъ гостиныхъ людей не напились бы сами пьяни.

Таковой неблагопристойности людямъ своимъ отнюдъ позволять не должно, и съ перьваго разу запрещать съ гостиными людьми входить въ попойку; довольно и того терпѣть, что они бывъ съ Господами въ гостяхъ, забираютъ въ лобъ, и не только въ разсужденіи ѣды и питья, но и въ вымоганіи непомѣрнаго корму лошадямъ производятъ нѣкоторой родъ эксекуціи, а потомъ Господамъ своимъ еще и жалуются, что они, а особливо лошади, по надлежащему не угощены. Въ самомъ дѣлѣ важная неблагопристойность, принудившая въ нѣкоторой округѣ Дворянъ между собою согласиться, чтобъ люди ихъ во время пріѣзду ихъ въ гости съ экипажемъ становились на постоялыхъ дворахъ, а не въ Хозяйскомъ домѣ.

Во время жатвы почти во всѣхъ мѣстахъ даютъ пиво тогда только, какъ рожъ снимаютъ, а въ сѣнокосъ полпиво; въ дворянскихъ домахъ заведено косцу давать въ день пива по двѣ кружки; въ

ма-

малыхъ другихъ Хозяйствахъ заведено отчасти давать онаго ежедневно по небольшому дѣлу. Гдѣ же заведенія сего нѣтъ, тамъ даютъ жнецамъ въ полѣ и въ домѣ сколько они хотятъ, лишъ того смотрѣть, чтобъ не упились до пьяна. Естьли же случится между ими пьяница рукомесломъ, таковаго заблаговременно съ двора проводить не худо; ибо кромѣ убыточнаго расточенія пива происходятъ отъ пьянства между жнецами безпорядки и драки, отъ чего уборъ хлѣба не рѣдко задляется. Имѣющимъ право пивоваренія деревенскимъ жителямъ я совѣтую жатвенное пиво варить некрѣпкое; для того что, когда оное скоро въ голову входитъ, а отъ жару жажда почасту пить принуждаетъ, то и умный работникъ можетъ сдѣлаться отъ того болтуномъ, бранчивымъ, драчливымъ и глупымъ: средственное пиво, ни крѣпкое, ни слабое, человѣку здоровѣе; должно остерегаться, чтобъ пиво въ это время было не окислое, для того, что хотя крестьяне таковымъ и не гнушаются, но Хозяину это всегда въ вину отнесутъ.

Вино хлѣбное, яко домашнее произведеніе, которымъ расходъ на хлѣбъ поспѣшествуется, не должно намъ изгонять изъ нашего Хозяйства; когда земляки наши пьютъ оное умѣренно, никакого вреда имъ оное не приключаетъ; умная Хозяйка малою чаркою вина изъ слуги своего

его великія дѣла и благодарность произвести можетъ.

Сіе хлѣбное вино во многихъ провинціяхъ, гдѣ нѣтъ винограду, во время жатвы поутру составляетъ перьвый завтракъ. Хозяйка работникамъ своимъ подноситъ онаго по рюмкѣ; не должно однако допускать, чтобъ они требовали больше, дабы не произошло шумства; не простительно ставить онаго на столъ цѣлую бутыль, чтобъ всякъ могъ самъ наливать себѣ, сколько хочетъ; должно по вышесказанному подносить имъ только по рюмкѣ. Когда въ обѣдъ послѣ жирнаго кушанья есть обыкновеніе давать вино, то мѣрка должна быть еще меньше утренней; для того что пили уже много пива, и можетъ произойти пьянство, яко источникъ великаго безпорядка и вреда въ Хозяйствѣ.

Кромѣ жатвы даютъ вино въ годовые праздники также по рюмкѣ поутру; обыкновенно пріобщается къ тому въ заѣдку пирогъ, или хлѣбъ съ масломъ; похлебки въ это время не ставятъ.

Подносятъ же служителямъ вино зимою, когда имъ должно рано съ хлѣбомъ ѣхать въ городъ, а въ поварнѣ еще огня не разводили къ сваренію завтрака; это составляетъ скорый способъ къ отправленію ихъ въ путь.

23) *Приправы.*

Искусство, обращаться по надлежащему съ приправами въ поварнѣ, столькожъ прїятно, какъ и полезно; Хозяйка употребляя въ кушанье приправы, имѣетъ намѣренїемъ 1) учинить оное вкусно, 2) удобоваримѣе желудкомъ. Все знанїе состоитъ въ томъ, чтобъ приправы въ кушанье положить ни много, ни мало, и что всего главнѣе, а особливо въ поварнѣ служней употреблять больше *домашнїя*, нежели *иностранныя*.

Раздѣляютъ приправы на сладкїя, кислыя, масловатыя, соленыя и ароматнобальсамическїя.

Сладкїя суть: медъ и сахаръ; медъ употребляется всюду, а сахаръ рѣдко или никогда.

Кислыя для служней поварни могутъ быть пивной уксусъ токмо, или овощной уксусъ, естьли родилось много плодовъ.

Масловатыя приправы составляютъ, коровье масло, жиръ или сало, и елей (посное масло). Въ неурожайныхъ странахъ употребляютъ въ прикуску льняное масло, въ средственныхъ же и плодоносныхъ маковое, или иныя домашнїя, чтобъ избавиться отъ покупки деревяннаго масла и выдачи за оное денегъ.

Обыкновенная поваренная соль составляетъ главную нашу приправу, безъ которой мы въ немногихъ кушаньяхъ обойтися можемъ.

Въ числѣ ароматнобальсамическихъ растѣній должно иностранныхъ сколько возможно меньше, или совсѣмъ не употреблять, исключивъ перецъ и инбирь, всѣ прочія изъ служней поварни могутъ быть исключены.

Наши домашнія деревенскими Хозяевами водимыя пряныя растѣнія состоятъ изъ селлереи, малаго луку порею, чесноку, простаго луку, петрушки, можжевеловыхъ ягодъ, тмину, фенхелю, кишнецу, укропу, чернобылу, размарину, маіорану, шалфеи, тиміану, перцовнику или чаберу, исопу, стручковаго перцу, которой разводить не трудно, и которой во многихъ случаяхъ занимаетъ мѣсто зерноваго перцу. Мы еще не довольно знаемъ наши домашнія травы и корни, и не испытали еще, какъ оными замѣнять иностранныя.

Мы можемъ служней пищѣ домашними веществами сообщить отмѣнно пріятный вкусъ, котораго столькожъ желаютъ служители, какъ и Господа; одинъ лукъ и стручковой перецъ сколько сдѣлаютъ добра?

Хозяйка должна имѣть стараніе, чтобъ были у ней въ запасѣ домашнія пряности отчасти свѣжія, частью же сушеныя; ибо нѣкоторыхъ зимою свѣжими уберечь не льзя, на примѣръ: маіорану, чаберу и прочаго. Растѣнія, выдерживающія нашу зиму, можно отчасти оставлять на грядахъ,

дахѣ, частью же беречь вѣ погребѣ; на примѣрѣ: селлерею, которой листы кладутся только вѣ нѣкоторыя похлебки, какѣ-то сѣ говядиною и телятиною, можно на грядахѣ оставлять; она не требуетѣ особливаго присмотру, а какѣ корни ея на служній столѣ нейдутѣ, и потому можно ей сидѣть гдѣ нибудь вѣ уголкѣ огорода. Сухими же употребляемыя растѣнія ароматныя должно заблаговременно запасать, какѣ о томѣ подробно сказано будетѣ вѣ главѣ о заготовленіи и храненіи поваренныхѣ припасовѣ.

Когда вѣ столько многоразличныхѣ домашнихѣ приправахѣ недостатка не будетѣ, да и не должно быть, останется Хозяйкѣ только умѣть прибавить оными пищѣ вкусу.

Поднесь еще составляетѣ погрѣшность Хозяекѣ крестьянскаго состоянія, что онѣ думаютѣ кушанье свое уподобить Господскому тѣмѣ только, что обременяютѣ оное излишествомѣ иностранныхѣ пряностей, такѣ на примѣрѣ, иныя говядину слишкомѣ набиваютѣ инбиремѣ, а вмѣсто того стояло бы имѣ только положить небольшой стебликѣ розмарину, и тѣмѣ сообщить мясу отмѣнно пріятный вкусѣ. Видимо по сему, что изѣ сего состоянія вѣ лучшую статью попадающія Хозяйки почти все свое стряпанье пакостятѣ иностранными пряными зеліями. Когда онѣ на примѣрѣ подаютѣ

на

на столъ курицу въ супѣ, кладутъ въ него почти цѣлой мушкатной орѣхъ, тогда на языкѣ ничего не слышно кромѣ мушкатнаго орѣху, и все бы равно, хотябъ въ голую воду онаго натерто было, и опущена въ него была свареная курица.

Хозяйка средняго состоянія тѣмъ преимущественно отличается, что одними домашними приправами кушанье можетъ учинить вкусно, и сберегать расходъ пряностей иностранныхъ; въ таковомъ сравненіи, что однимъ мушкатнымъ орѣшкомъ можетъ довольно сообщить вкусу вмѣсто пяти суповъ съ курицею, осьми; но мушкатной орѣхъ изъ поварни служней можно совсѣмъ отрѣшивъ, кушанью довольно сообщать вкусу.

Какія же приправы для каждаго служняго кушанья употреблять, о томъ показано будетъ при описаніи каждаго кушанья въ слѣдующей главѣ.

НАСТАВЛЕНІЕ,

О пріуготовленіи пищи простолюдиновъ и служней.

ГЛАВА I.

Похлебки.

Между горячими пищами, подаваемыми на столъ простолюдиновъ и служителей, похлебки составляютъ ежедневную; оныя въ завтракѣ, обѣдѣ и ужинѣ либо однѣ наполняютъ столъ, или сопровождаются иногда другими ѣствами. Всѣ похлебки потому могутъ прилично раздѣлены быть на *утреннія*, *обѣденныя* и *вечернія*; ибо одна и та же похлебка не можетъ служить во всякое изъ показанныхъ временъ дня, такъ на примѣръ въ порядочныхъ домоводствахъ *бобовая похлебка* не можетъ составлять *утренней*, т. е. служить къ завтраку; она составляетъ единственно *обѣденную* похлебку, и очень рѣдко подается въ *ужинѣ*. Въ нѣкоторыхъ домахъ въ разсужденіи служняго стола въ этомъ нѣтъ разбору, однакожъ должно слѣдовать *естественному порядку*. Естьли Хозяйка употребитъ оный руководителемъ въ своихъ упражненіяхъ, не худо, чтобъ поутру опредѣляла она отчасти *легко и скоро пріуготовля-*

емыя

емыя похлебки, отчасти же въ разсужденіи діэты *не тяжелыя и легкія для желудка похлебки*; почему при описаніи каждой похлебки показано будетъ, въ которое время дня употреблять оную пристойнѣе.

Кромѣ дневнаго времени, по которому похлебки раздѣляются, различаютъ оныя еще на *вседневныя*, *Воскресныя*, *праздничныя* и *жатвенныя*; а для того подъ каждою похлебкою показано будетъ, какъ оную по обстоятельству времени перемѣнить и приготовлять.

Можетъ случиться, какъ то и дѣйствительно есть, что названіе которой нибудь похлебки и пищи употребительно въ одной только области; однако читатель изъ обстоятельно описаннаго приготовленія каждой пищи усмотрѣть можетъ, какъ оная въ его округѣ называется; когда на примѣръ описываю я *великоденскую похлебку*, то по составамъ и подмѣсямъ можно заключить ясно, о которой похлебкѣ рѣчь идетъ.

Напослѣдокъ не должно ожидать, чтобъ я при описаніи каждой похлебки и кушанья прибавлялъ: должно оную посолить; это предполагается, довольно того, что подъ каждымъ кушаньемъ сказано будетъ, что оное подправляется перцомъ, инбиремъ, шалфеею, маіораномъ, или инымъ чѣмъ нибудь тому подобнымъ.

1) Водяная похлебка или вассеръ супъ.

Нарѣзавъ широкихъ и очень тонкихъ ломтей рѣшетнаго хлѣба́, положить въ кипящую воду съ подбавкою малаго дѣла коровьяго масла и разварить.

1) Эта похлебка единственно *утренняя;* а естьли и подается гдѣ въ обѣдъ и ужинъ, то развѣ въ скудныхъ странахъ и у недостаточныхъ людей.

2) Но оную можно поддобрить, подливъ прѣснаго молока вмѣсто положенія масла, и тогда можетъ оная служить въ завтракѣ и ужинѣ; такъ пріуготовляютъ оную тамъ, гдѣ по изобильному скотоводству въ молокѣ нѣтъ недостатка. Подлитое молоко можетъ занимать третью долю всей похлебки; таковаяжъ служитъ *утреннею похлебкою въ жатвенную пору,* когда молока употребить половину.

3) Похлебку должно считать нездоровою, когда рѣшетной хлѣбъ употребленъ въ нее закаловатой; также и очень кислой хлѣбъ молоко творожитъ въ вареніи.

2) Пирожная похлебка.

Сія во всемъ подобна первой, кромѣ того, что вмѣсто рѣшетнаго хлѣба кладутъ въ нее пироги кислые, которыхъ тѣсто на опарѣ поставлено.

1) Когда для сихъ кислыхъ пироговъ употреблена мука бѣлая, то похлебка изъ нихъ можетъ служить *утреннею въ*

жат-

жатвенную пору, естьли положено въ нее молока пополамъ съ водою.

2) Сїя жатвенная похлебка употребительна не въ хлѣбородныхъ, но въ средственныхъ мѣстахъ для жнецовъ; въ перьвыхъ мѣстахъ подаютъ оную только грабельщикамъ и свозителямъ, кои хлѣбъ въ полѣ сгребаютъ и въ гумно свозятъ.

3) *Квасная похлебка.*

Квасъ пивной, составляющїй ежедневный служнїй напитокъ, варится съ рѣшетнымъ крупкыми жеребьями нарѣзаннымъ хлѣбомъ, и подбавляется перцу или инбирю съ малою долею коровьяго масла.

1) Похлебка сїя единственно *утренняя.*

2) Гдѣ простолюдинамъ въ деревняхъ не позволено варить пивъ, не совѣтую похлебку сїю готовить часто.

3) Гдѣ же есть позволенїе къ пивоваренїю, можетъ сїя похлебка быть вседневною, и варена быть часто, естьли квасу запасено довольно, и оный скоро окиснуть можетъ.

4) *Пивная похлебка или бирсупъ.*

Варится пиво со ржанымъ хлѣбомъ, крупными жеребьями накрошеннымъ, притомъ подбавляется коровьяго масла, и наконецъ инбирю, или вмѣсто онаго перцу.

1) Кромѣ того, что похлебка сїя составляетъ *утреннюю*, служитъ оная и за *Воскресную*, и въ домахъ людей средня-

няго состоянїя обыкновенно подается въ каждое Воскресенье.

2) Въ хлѣбородныхъ мѣстахъ служитъ оная *утреннею* въ *жатвенную пору*, а особливо когда разбито въ ней будетъ яицъ и подслащено патакою.

3) Въ пивной похлебкѣ рѣшетной хлѣбъ больше вкусу производитъ, нежели бѣлой; но въ бѣлое пиво лучше класть бѣлой хлѣбъ.

5) *Мучняная похлебка.*

Въ мучняныя похлебки печенаго хлѣба не кладутъ, но въ воду, вскипѣвшую, подбавивъ муки съ небольшою долею молока вмѣсто масла коровьяго, взвариваютъ; должно, чтобъ оная была не жидка, но нѣсколько киселевата.

1) Сїя похлебка только въ хлѣбородныхъ мѣстахъ единственно составляетъ *утреннюю* и *вседневную*.

2) *Утреннею* и *жатвенною похлебкою* будетъ она купно, когда вмѣсто ржаной муки употребить пшеничную; въ послѣднемъ случаѣ дается оная грабельщикамъ и свозителямъ въ средственныхъ же мѣстахъ служитъ оная и для *жнецовъ утреннею*.

3) Чѣмъ болѣе и лучше ржаная или пшеничная мука, тѣмъ больше можно убавить мѣру молока.

4) Ячную и овсяную муку употребляютъ въ нее только въ неплодныхъ мѣстахъ.

5) Чтобъ въ мучняной похлебкѣ не было комковъ, для сего должно муку смочивъ кипяткомъ, сваляшь въ рукахъ, потомъ подливъ кипятку, разболтать мутовкою, и послѣ уварить.

6) *Молочная похлебка изъ юраги.*

По взвареніи юраги подбавляется въ средственныхъ мѣстахъ ржаной, въ хлѣбородныхъ же пшеничной муки; это *вечерняя* похлебка, и хлѣба въ нее не кладутъ.

1) Когда похлебкѣ этой быть жидкой, служитъ къ тому вышеписанной родъ варенія.

2) Естьли же быть погуще, поступить, какъ писано въ № 5.

3) Лѣтомъ въ жаркіе дни юрага служитъ холоднымъ кушаньемъ, для того что оная очень прохлаждаетъ.

4) Служителямъ не великая услуга будетъ оказана, когда имъ свѣжаго молока давать зимою, также и лѣтомъ въ холодные дни; отъ твердой и горячей пищи освобожденный тогда желудокъ алчетъ теплой пищи.

7) *Маковая похлебка.*

Макъ должно сперьва на ночь налить холодною водою, поутру растереть оный пестикомъ въ толкушкѣ, потомъ смѣшать съ мучняною похлебкою, описанною подъ № 5, и варить мѣшая, чтобъ не пригорѣло и вкусу своего не утратило.

1) Похлебка эта *утренняя*, и коровьяго масла въ нее подбавлять не должно, по-

 то-

тому что макъ содержитъ въ себѣ довольно масляности.

2) Чѣмъ болѣе будетъ подболтанная мука, тѣмъ пріятнѣе будетъ похлебка для глазъ и вкуса; оная очень здорова. Я зналъ людей обоего пола, кои въ великой бодрости свыше ста лѣтъ прожили, ѣвъ въ послѣднія тридцать лѣтъ поутру и ввечеру одинъ только этотъ супъ; они говорили, что оный имъ изъ всѣхъ полезнѣе, а особливо ввечеру. Я думаю, что макъ при свойственной старикамъ безсонницѣ, которая имъ больше всего слабости и скуки приключаетъ, оную уменьшалъ, и служилъ вмѣсто Турецкаго опіума.

3) Поелику макъ требуетъ особливой пашни, и не всюду сѣется, то и употребленіе маковой похлебки не вездѣ вводить можно.

4) Вмѣсто муки кладутъ иногда въ нее печеной хлѣбъ тонкими ломтиками.

5) Гдѣ сѣютъ много конноплей, приготовляется таковымъ же образомъ похлебка изъ конопляныхъ сѣмянъ, съ тѣмъ только различіемъ, что сѣмя не размачиваютъ, но толкутъ поджаривъ, потомъ съ водою растеревъ, пропускаютъ сквозь сито, и разводятъ кипяткомъ, а остающуюся лузгу употребляютъ въ кормъ скотинѣ.

8) *Пшенная кашица.*

По отолченіи проса, чтобы въ крупахъ, изъ того выходящихъ, не осталось лузги, вкусъ повреждающей, обмываются оныя троекратно горячею водою, потомъ наливаются холодною водою, ставятся на огонь, и когда воды укипитъ треть, дополняется прѣснымъ молокомъ, и увариваешся до надлежащей мягкости.

1) Въ *жатву* даютъ жнецамъ кашицу сію вмѣсто утренней похлебки; оная же во всякое время составляетъ *вечернюю*.

2) Хозяйкѣ по опытности должно знать, сколько брать пшена для этой кашицы, чтобъ не вышла она густа.

3) Лучшая и на скорую руку пшенная похлебка приготовляется изъ остатковъ пшенной каши; похлебку эту, а особливо въ жатвенную пору, варятъ такъ жидку, что можно оную засыпать крошками пшеничнаго хлѣба. Когда къ обѣду варится густая пшенная каша, должно притомъ располагать, чтобъ осталось оной для похлебки къ сваренію наскоро и къ сбереженію дровъ; не должно остатокъ этотъ держать долго, для того что въ теплое время скоро окисаетъ.

9) *Гороховая похлебка.*

И для этой похлебки также берется остатокъ варенаго густаго гороху, наливается кипяткомъ и съ подбавкою прѣснаго молока и перцу, разваривается такъ

жидко, чтобъ можно было оную ѣсть, покрошивъ въ нее хлѣба.

1) Сїю *утреннюю* и *вечернюю* похлебку очень охотно ѣдятъ люди, къ гороху привыкшїе (ибо въ иныхъ мѣстахъ больше охотниковъ до пшена, нежели до гороху); гороховые остатки также должно скоро употреблять въ варенїе похлебки, потому что они, равномѣрно какъ и пшено, скоро окисаютъ.

2) Даютъ сїю похлебку въ *жатвенную* пору грабельщикамъ, и не кладутъ въ нее кислаго хлѣба, отъ котораго молоко свертывается въ куски.

10) *Грешневая кашица.*

Грешневыя крупы разварить сперьва въ водѣ мягко, подбавить послѣ четвертую долю противъ воды молока, хлѣба не класть, и варивъ тщательно, мѣшать, чтобъ не пригорѣла.

1) Кашица сїя надлежитъ къ *вечернимъ* похлебкамъ, служитъ также *утреннею* и *жатвенною* для жнецовъ въ мѣстахъ, средственно урожайныхъ; тогда подбавляютъ въ нихъ больше молока, нежели въ повседневныя.

2) Грешневыя крупы извѣстнымъ образомъ дѣлаются троякїя: *мѣлкїя*, *среднїя* и *крупныя*; перьвыя идутъ на господской столъ, вторыя для жнецовъ, а послѣднїя въ ежедневное употребленїе для служителей.

11) *Яшная кашица.*

Приготовленїе оной изъ яшныхъ крупъ одинакое съ грешневою; оная служитъ обыкновенною вечернею похлебкою, а особливо зимою.

12) *Овсяная кашица или габерсупъ.*

Должно овсяныя крупы сперьва разварить въ водѣ мягко, подбавить нѣсколько молока и крошенаго не очень кислаго хлѣба.

1) Почти всюду составляетъ она *вечернюю* похлебку, также обыкновенно *утреннюю* и *вечернюю* для жнецовъ; въ этомъ случаѣ подбавляется въ нее больше молока, также ситнаго хлѣба, въ урожайныхъ же мѣстахъ пшеничнаго.

2) Овсяная крупа бываетъ *обварная* и простая; обварною называется, когда овесъ разварятъ въ водѣ, потомъ высушатъ въ печи и обдерутъ въ крупы; кашица изъ сихъ крупъ бываетъ спорѣе, т. е. крупы въ варенїи больше разбукаютъ, нежели простыя овсяныя, а потому въ мѣрѣ засыпки оныхъ Хозяйка должна примѣниться.

3) Габерсупъ для служняго стола не процѣживаютъ; процѣженый же подаютъ только на господскїй столъ.

13) *Яшная кутья.*

Когда крупныя ячменныя крупы будутъ разварены въ водѣ, хлѣба въ нихъ не подбавляютъ, но только молока, или

въ

въ посный день маковаго или коноплянаго соку.

1) Крупныя ячменныя крупы обдираютъ на мѣльницѣ, но не такъ крупно, чтобъ оставалась на нихъ часть лузги, которая можетъ застрѣвать въ горлѣ и принуждать людей къ перханїю; по крайней мѣрѣ крупныя яшныя крупы въ урожайныхъ и средственныхъ мѣстахъ не употребляются.

2) Сїи крупы не очень скоро развариваются, почему и кутью изъ нихъ обыкновенно готовятъ къ ужину.

3) Въ *обѣдѣ* служитъ оная, когда не будетъ варено иной похлебки, а опредѣлено послѣ оной подать масло и сыръ.

14) *Бобовая похлебка.*

Бѣлые вылущенные изъ кожицъ своихъ и высушеные бобы развариваются въ мясной похлебкѣ, подправляются тминомъ или маїораномъ; крошенаго хлѣба въ нее не кладется. Естьли мяснаго отвару нѣтъ, развариваютъ бобы съ прибавкою коровьяго масла, и приправляются помянутыми травами, свѣжими или сушеными.

1) Обыкновенно бобовая похлебка составляетъ *вседневную обѣденную*; подаютъ оную вмѣсто горячаго, а потомъ слѣдуетъ яишница, или холодное мясо, сельди и тому подобное.

2) Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ и годахъ бѣлые бобы не выспѣваютъ, и когда таковые засушены будутъ, очень сморщиваю-

ваются; въ этомъ случаѣ должно ихъ изъ кожицъ вылущить, и варить къ *вечерней* похлебкѣ.

3) Муки въ нихъ не подбалтываютъ, развѣ только въ случаѣ, когда они не развариваются, и похлебка будетъ очень водяна.

15) *Калбасная похлебка.*

Простолюдины ѣдятъ сїю похлебку очень охотно; оная составляетъ не иное что, какъ отваръ вареной въ водѣ калбасы, и употребляется вскорѣ, чтобъ не испортилась: должно этотъ отваръ содержать въ горшкахъ въ холодномъ мѣстѣ, и къ каждому употребленїю взваривать опять на огнѣ, наклавъ ломтями рѣшетнаго хлѣба.

1) Эта наскоро прїуготовляемая похлебка служитъ *утреннею* и къ *ужину*.

2) Калбасная похлебка сколькобъ солона ни была, и зимою едва ли простоитъ свѣжа двѣ недѣли; въ теплые же дни въ началѣ осени едва ли четыре дни.

3) Прїятельницы или сосѣдки уговариваются между собою, какъ убой скота въ домахъ происходитъ въ разное время, то калбасной отваръ между собою дѣлятъ, дабы оной скорѣе исходилъ; каковое взаимное Хозяйство полезно заимствовать всюду.

4) Когда калбасной отваръ остынетъ, и вытопившееся сало ссядется, можно оное снявъ, беречь къ особливому упо-

требленїю; можно же сало это изъ самаго котла горячее счерпывать въ особливую посуду.

5) Нѣкоторая хитрая служанка въ отсутствїи госпожи своей умѣла пользоваться временемъ: она разрѣзывала калбасы, чтобъ сало вытекало, и потому отваръ бы выходилъ погуще; сего Хозяйкамъ должно остерегаться.

16) *Сливная похлебка.*

Спѣлыя сливы разрѣзать по срединѣ, косточки вынуть, варить въ водѣ, и приправить перцомъ, потомъ положить гренковъ, т. е. подсушеннаго на угляхъ хлѣба, мѣлко изломавъ.

1) Гдѣ родится много овощей, и можно часто оныхъ давать служителямъ, не должно однако дѣлать сего нѣсколько дней сряду, потому что похлебка сїя скоро прїѣстся.

2) Поелику оная составляетъ вечернюю похлебку, лучше распоряжать такъ, чтобъ предъ оною въ обѣдѣ подана была твердая пища, каковы горохъ, бобы, сочевица, клюцки и тому подобное.

3) Сколько ни здорова похлебка сїя впрочемъ, но бываетъ по времени и обстоятельству употребленїе оной неполезно. Въ которыхъ мѣстахъ садовыхъ овощей родится мало, или нѣсколько лѣтъ не родилось, то употребленїе неспѣлыхъ овощей можетъ приключать опасные поносы; почему не худо сливной

ной похлебки давать съ осторожностїю, или совсѣмъ не готовить.

4) Не хорошо для здоровья служителей варить недозрѣлыя вѣтромъ обитыя сливы, и похлебку сїю по причинѣ кислоты подслащивать медомъ: оная можетъ приключить лихорадку, естьли только не кровавой поносъ; что же бы закраснѣвшїя спадшїя сливы подъ деревомъ не согнивали, можно оныя собравъ, употребить съ пользою въ кормъ свиньямъ.

17) *Картофельная похлебка.*

Обмывъ картофели въ водѣ, и оскребши оные тупымъ голикомъ, слупить съ нихъ наружную кожу, и изрѣзавъ въ тонкїе ломтики, варить въ водѣ съ приправою перца и коровьяго масла.

1) Похлебка сїя *вечерняя*, и не пренебрегается отъ служителей, хотябъ была цѣлую недѣлю подавана сряду.

2) Когда покрошено въ нее будетъ петрушки, перцу тогда класть можно меньше.

3) Хлѣба и муки въ эту похлебку не кладутъ.

18) *Тыковная похлебка.*

Взявъ спѣлыхъ тыквъ, наружную твердую кожу съ нихъ очистить, также сѣмена со внутренностью выкинуть и выскресть, чистое тѣло изрѣзать въ кусочки, разварить мягко съ водою, потомъ толкушкою въ горшкѣ совсѣмъ растереть, подлить молока и подправить доволь-

вольнымъ количествомъ перца; сверьхъ того подбавить въ нее особливо сваренной пшенной кашицы, и смѣшавъ взварить.

1) Сія *вечерняя* похлебка можетъ быть посною, когда вмѣсто молока подбавить въ нее маковаго соку.

2) Когда за день предъ тѣмъ подавано было густое тыковное блюдо, и въ таковой мѣрѣ, что осталось онаго къ сваренію похлебки, можно оную по причинѣ скораго пріуготовленія, т. е. что наливъ только кипяткомъ взварить нужно, подавать въ *завтракъ*.

19) *Изъ сухихъ сливъ похлебка.*

Хотя сушеныхъ сливъ и въ изобильныхъ овощемъ мѣстахъ не слишкомъ много, ибо оныя по скорому расходу своему охотно скупаютъ въ городахъ, однакожъ для перемѣны варятъ изъ нихъ иногда похлебку; пріуготовленіе оной таково: сливы разварить съ водою мягко, накрошить въ нихъ гренковъ, и приправить перцомъ.

1) Похлебку сію подаютъ въ *ужинѣ*.

2) Мягко разварившіяся сливы не протираютъ, но оставляютъ въ похлебкѣ цѣлкомъ и съ косточками.

20) *Бузиннаго соку похлебка.*

Взварить нѣсколько бузиннаго соку съ поджаренымъ хлѣбомъ и перцомъ, также и съ подбивкою муки.

1)

1) Похлебка эта употребительна не во многихъ мѣстахъ, и только въ *ужинѣ*.

2) Полезна оная для больныхъ, которымъ нужно сдѣлать потъ; въ этомъ случаѣ хлѣбъ можно оставить, а подбить мукою, или положить тертой булки.

21) *Великоденская похлебка.*

Взявъ на каждаго человѣка по яйцу, разбить оныя въ котлѣ съ горстью пшеничной муки, налить пива, и столькожъ молока, взварить гораздо, и какъ станетъ закипать, снять долой, подсластить сыропомъ или патакою, и тогда бросить крошекъ бѣлаго хлѣба.

1) Обыкновенно служитъ сїя похлебка въ *праздники за обѣдомъ*.

2) Въ *жатвенную пору* дается оная жнецамъ въ *завтракъ*.

3) По окончанїи жатвы, когда Хозяинъ изъ благодарности жнецамъ дѣлаетъ пиръ за ихъ прилѣжанїе, похлебка сїя составляетъ въ обѣдѣ первое блюдо.

22) *Говяжья похлебка.*

Отваръ, въ которомъ сварилась говядина, варится со пшеномъ или яшными крупами, и накрошенною крупно селлерейною травою, и когда крупы разварятся, положить нѣсколько ломтей сушенаго бѣлаго хлѣба.

1) Это похлебка *обѣденная* въ *Воскресные дни*.

2) Подаютъ оную на столъ не часто, ибо на свѣжую говядину потребны деньги;

 го-

готовятъ оную для служителей въ то время, когда въ домѣ бьютъ скотину.

ГЛАВА II.

Холодная пища.

Холодную пищу больше употребляютъ лѣтомъ, нежели зимою, исключая единственно пивное холодное, которое и зимою за ужиномъ подаютъ.

1) *Квасное холодное.*

Квасъ или полпиво подсластивъ медомъ, крошатъ въ оное хлѣба.

1) Этотъ родъ *тюри* въ мѣстахъ средственнаго хлѣбородія изрѣдка подаютъ въ ужинъ; употребляется же оная и въ плодоносныхъ мѣстахъ во время жатвы въ полѣ грабельщикамъ въ подвечерокъ: холодное сїе тогда дѣлаетъ начало, а оканчиваетъ масло и сыръ съ хлѣбомъ.

2) Во время жатвы много ѣдятъ холоднаго, и къ сему потребно много хлѣбнаго мякиша; корки въ этомъ случаѣ подаются въ обѣдъ. Работники большею частью бываютъ не охотники до корокъ, и оставляютъ оныя засыхать; почему не худо, когда нѣтъ обыкновенїя въ жатвенныя похлебки употреблять рѣшетнаго хлѣба, столько много отъ холоднаго остающихся корокъ разрѣзывать въ крупные куски, и размочивъ въ ква-

квасу или пивѣ, употреблять впредь въ сихъ тюряхъ, кои размякнувъ, бываютъ столькожъ вкусны и питательны, какъ и изъ мякиша.

2) *Пивное холодное, или пивная тюря.*

Приготовленїе оной одинакое съ прежнею, кромѣ того, что вмѣсто квасу наливается пивомъ и не подслащивается, развѣ только пиво будетъ плохо.

1) Въ хлѣбородныхъ и средственныхъ мѣстахъ есть обыкновенїе это холодное подавать въ подвечерокъ свозчикамъ хлѣба между тѣмъ, какъ лошади кормъ ѣдятъ.

2) Подаютъ же это холодное тамъ по *Воскресеньямъ* въ *ужинѣ*; когда же пиво будетъ очень жидко, и желудокъ больше холодитъ, нежели согрѣваетъ, то въ зимнее время служителямъ лучше давать горячее что нибудь, нежели это холодное.

3) *Сливное холодное.*

Въ мѣстахъ изобильныхъ овощемъ, гдѣ много сушатъ сливъ, употребляютъ оныя слѣдующимъ образомъ въ холодное кушанье: сваривъ сливы, растираютъ въ горшкѣ мягко, не вынимая косточекъ, крошатъ хлѣба, и наливъ квасомъ или полпивомъ, взмѣшиваютъ.

1) Поелику это холодное очень прохладительно, даютъ оное въ жаркїе дни грабельщикамъ въ *жатвенную пору* въ

подвечеркѣ; въ мѣстахъ средственно хлѣбородныхъ ѣдятъ оное охотно.

3) Гдѣ много родится дикихъ вишенъ, варятъ оныя свѣжїя, и подсластивъ медомъ, кладутъ гренковъ; подаютъ это блюдо, охолодивъ, въ жаркїе дни *ввечеру* вмѣсто обыкновеннаго холоднаго.

4) *Прѣсное молоко.*

Въ лѣтнее время у нѣкоторыхъ крестьянъ въ обыкновенїи большею частью въ обѣдѣ ѣсть молоко, накрошивъ въ оное хлѣба; въ домахъ же среднягo состоянїя служителямъ даютъ оное рѣдко, потому что въ таковыхъ домахъ не бываетъ недостатка въ кисломъ молокѣ и творогѣ.

5) *Кислое молоко.*

Кислое молоко называется то, съ котораго снята сметана на масло; приготовляемое изъ него холодное состоитъ изъ двухъ частей кислаго молока, и одной части прѣснаго молока съ накрошенїемъ хлѣба.

1) Блюдо это составляетъ *обѣденное* холодное въ жаркїе дни, чѣмъ утомленнымъ служителямъ великое прохлажденїе доставляется.

2) Въ жатвенную пору въ средственно плодоносныхъ мѣстахъ оное совсѣмъ не употребительно, что для Господъ прїятно быть должно; потому что служители, начиная много пить отъ жару съ самаго утра, отъ таковой молочной пи-

пищи легко поносъ получить могутъ: происходятъ отъ того промедленія, и поносомъ ослабленные люди работаютъ только съ половинными силами.

б) *Сыворотка молочная.*

Поелику оная весьма прохладительна, то въ холодное время года должно оную варить въ похлебку, холодную же подавать только въ теплые дни; въ мѣстахъ средственно плодоносныхъ подаютъ оную холодную въ *обѣдъ* съ прибавкою третьей доли прѣснаго молока, и накрошивъ хлѣба.

ГЛАВА III.

Густыя пищи или потравы.

Всѣ *мучняныя пищи*, *полевые* и *огородные плоды*, надлежатъ въ число густыхъ пищъ; оныя варятся либо однѣ, и такъ употребляются, или съ прибавкою мяса. Въ мѣстахъ *среднеурожайныхъ* подаютъ оныя въ *обѣдъ*; почему должно показать, которыя изъ нихъ надлежатъ къ *обѣденнымъ*, и которыя къ *вечернимъ* пищамъ.

1) *Клюцки.*

Вопервыхъ нарѣзать ветчиннаго сала маленькими жеребейками, растопить въ черепкѣ на угляхъ, а потомъ подложить крошенаго свѣжаго или сушенаго тиміану, послѣ замѣсить муки на водѣ пополамъ съ молокомъ, положить туда

 же

же вытопленное и нѣсколько остывшее сало съ его вытопками; произшедшее отъ того тѣсто средственной густоты должно, отщипывая кусками, на уполовникѣ обмакать въ кипятокъ, дабы клюцки не слипались; наконецъ покласть ихъ въ котелъ, наполненный кипящею водою, и уварить.

1) Естьли сало будетъ горячо смѣшано съ тѣстомъ, клюцки выдутъ не рухлы.

2) Въ продолженіи варенія должно клюцки изъ котла уполовникомъ временно захватывать и приподнимать вонъ, дабы оныя отчасти не слиплись, частью же не пригорѣли бы.

3) Когда клюцки уварятся мягко, сливается изъ котла воды треть или больше, дополняется прѣснымъ молокомъ, и когда потомъ въ котлѣ еще разъ вскипитъ, снять съ огня и тотчасъ подать на столъ, для того что клюцки охолодѣвъ, рыхлость свою теряютъ.

4) Мука для оныхъ обыкновенно берется пополамъ ситная со пшеничною.

5) Въ *жатвенную пору* для жнецовъ и косцовъ клюцки готовятъ изъ чистой пшеничной муки, варятъ по вышеписанному, но больше молока подбавляютъ.

6) Клюцки составляютъ *обѣденное* блюдо, но могутъ оныя подаваны быть въ числѣ другихъ потравъ и въ ужинѣ, когда

гда служители весь день не были дома, на примѣръ, находясь для рубки дровъ въ лѣсу, и въ обѣдъ горячаго не ѣвши.

7) Самыя же сіи клюцки въ мѣстахъ, изобилующихъ овощемъ, варятся съ сухими грушами, и кажутся тогда простому народу пріятнѣйшею пищею. Когда клюцки по вышеписанному приготовлены будутъ, развариваются оныя въ водѣ мягко безъ подбавки молока; между груши, въ которыя для уменьшенія ихъ сладости можно подбавлять сухихъ яблокъ или сливъ, развариваются въ водѣ особливо, отваръ, въ которомъ варены клюцки, сливается, и вмѣсто онаго наливаются груши съ ихъ отваромъ. Въ груши или иной овощь можно для вкуса подбавить коровьяго масла или отвару ветчиннаго: таковымъ же образомъ можно и свѣжія груши съ клюцками готовить; равномѣрно и вяленую рѣпу. Впрочемъ это обѣденное блюдо подаютъ либо одно, или съ вареною ветчиною въ немъ же, или особливо.

2) *Соломата.*

Взявъ молока пополамъ съ водою, взварить, и когда вскипитъ, подбить въономъ мутовкою пшеничной муки, мѣрою до надлежащей густоты, и варивъ, безпрестанно мѣшать, чтобъ не пригорѣло.

1) Соломата составляетъ обѣденное кушанье, и подается либо одна, или съ поджареною ветчиною или яишницею.

2) Въ *жатву* подаютъ это блюдо грабельщикамъ, и пшеничная мука употребляется къ сему средней доброты.

3) Гдѣ на возвышенныхъ мѣстоположенїяхъ салаты въ огородахъ ростутъ не хорошо, или долго продержаться не могутъ, тамъ готовятъ изъ нихъ квашеную потраву, а именно: разваривъ траву въ одной водѣ съ солью безъ прибавки молока, гущу выкладываютъ на блюдо, и обливаютъ либо холоднымъ уксусомъ, или уксусомъ, поджареннымъ съ накрошеною въ кусочки ветчиною, или саломъ.

3) Маковая соломата.

Изъ ситной муки съ водою и солью свареную соломату, когда остынетъ, ложкою выколупать и покласть на блюдо, потомъ растертымъ макомъ съ водою или съ молокомъ, и патакою подсластивъ, облить.

1) Маковую соломату подаютъ единственно ввечеру, и употребляютъ только тамъ, гдѣ сѣютъ макъ, да и въ таковыхъ мѣстахъ подаютъ не часто.

2) Въ странахъ, изобилующихъ льномъ, подчиваютъ этимъ блюдомъ на попрядухахъ вмѣсто заплаты деньгами.

4) Горохъ.

Горохъ готовятъ либо густой, которой должно ножемъ отрѣзывать, или жидкой, хлебаемой ложками; въ перьвомъ случаѣ называютъ оный *густой горохъ*

рохъ или стульцомъ, а во второмъ *жидкій или хлебаный горохъ.* Приготовляется густой горохъ таковымъ образомъ: отобравъ и обмывъ, варятъ оный въ холодной водѣ, выкипающую воду добавляютъ кипяткомъ, и когда горшокъ отъ разбукающаго гороху наполнится и вонъ выпятитъ, верьхній горохъ снимается съ предосторожностью, чтобъ въ горшкѣ не пригорало; происходитъ это отчасти помянутымъ подливаніемъ воды, частью же убавленіемъ огня, или отдвиганіемъ горшка отъ онаго: когда горохъ мягко разварится, должно воду съ онаго слить въ горшокъ, а горохъ прожимать. Это удобнѣе всего производится, когда повариха сѣвъ на скамѣечку низкую, около горячаго горшка обложивъ тряпицею или замараннымъ передникомъ, сожметъ оный въ колѣняхъ, а впереди приставитъ къ стѣнѣ обще съ колѣнями, чтобъ горшокъ сидѣлъ твердо; потомъ толстымъ деревяннымъ пѣстикомъ давитъ къ одной сторонѣ горшка, выворачивая снизу вверьхъ и протяженно потирая, а для облегченія въ этой работѣ подливая мало помалу прежняго отвару, которой слитъ въ горшокъ, пока весь горохъ будетъ перетертъ, и можетъ по посоленіи смятъ быть въ густое стульцо.

1) Горохъ всюду составляетъ обѣденное блюдо, и только въ скудныхъ мѣстахъ ѣдятъ оный безъ сала ветчиннаго, мя-

са или калбасъ; временно подаютъ оный и въ ужинѣ, когда служители день находились въ отсутствіи, на примѣръ въ лѣсу, и ѣли холодную пищу, каковая положена была въ ихъ кошеляхъ, почему обѣденную пищу подаютъ имъ ввечеру.

2) Поелику въ мѣстахъ урожайныхъ и средственнаго плодоносія подаютъ вмѣстѣ съ горохомъ жареную ветчину, калбасы или мясо, то въ густомъ горохѣ должно ложкою ямки вдавить и наполнить оныя жирнымъ мяснымъ отваромъ; когда же съ горохомъ ѣсть холодное копченое мясо, или сырую ветчину, тогда въ ямки должно класть растопленаго коровьяго масла, или вытопившагося изъ жареной ветчины сала, или горячаго мяснаго отвару, естьли остался оный отъ прошлыхъ дней.

3) Въ мѣстахъ, гдѣ горохъ хорошо родится, обыкновенно въ *Воскресные* дни подаютъ въ *обѣдъ* густой горохъ и мясо, когда оное есть свѣжее, изъ битыхъ гусей, овецъ, свиней и рогатыхъ скотинъ, въ недостаткѣ же изъ соленаго и копченаго въ запасъ домашняго мяса.

4) Этотъ же густой горохъ съ мясомъ подаютъ въ недѣлѣ въ мясоѣдные дни, ибо никакого блюда простой народъ столько не любитъ, какъ сіе; оное никогда ему не наскучитъ: есть однако мѣста, и даже цѣлыя провинціи, на примѣръ

мѣръ въ Шлезіи, (исключая мѣста, гдѣ охотники до пшена), гдѣ горохъ мало уважаютъ.

5) Тамъ, гдѣ до гороху охотники, должно Хозяйкѣ подавать это блюдо чаще, нежели другое, ибо оное людямъ, въ тяжелой работѣ упражняющимся, доставляетъ прочную пищу, болѣе насыщаетъ и сытость поддерживаетъ; къ сему же главнѣйше присовокупляется то, что вареніе онаго легко, и меньше требуетъ времени на пріуготовленіе, нежели инаго какого блюда, на примѣръ свѣжей капусты и прочее.

6) Горохъ, когда ѣдятъ оный съ соленымъ или копченымъ мясомъ, возбуждаетъ сильную жажду, а потому въ жатвенную пору жнецамъ и косцамъ онаго давать не должно; ибо, естьли давать имъ въ жажду пить пива столько, сколько они хотятъ, легко можетъ произойти пьянство, погребу Хозяйскому ненужный убытокъ, пьющимъ же вредъ въ собственномъ ихъ здоровьи. Естьли же жнецы получаютъ опредѣленную мѣру напитка, въ жаръ очень будетъ мучить ихъ жажда, такъ что они возвратясь домой, могутъ слишкомъ выпить воды или инаго пойла, и тѣмъ положить основаніе къ опаснымъ болѣзнямъ; а по сему благоразуміе внушаетъ Хозяйкѣ съ этою и тому подобными пищами примѣняться ко времени, и

домо-

домоводству навлеченїемъ служителямъ болѣзней приключать вредъ и остановку. Яко другъ человѣчества и Христїанка должна она помнить: чего не желаешь себѣ отъ людей, сама не твори имъ того же.

7) *Жидкой горохъ* или *хлебаной*, также *разварной*, ставятъ на огонь, наливъ холодною водою, и когда уварится, подбавляютъ маїорану, мѣлко скрошенаго луку и соли, также отвару, особливо варенаго ветчиннаго сала, которому не должно быть слишкомъ жирну; сало къ сему брать должно большею частью изъ подчеревка, которое разрѣзывать на столько кусковъ, сколько за столъ человѣкъ садится: это обѣденное блюдо подаютъ не въ Воскресные, но въ простые мясные дни въ недѣлѣ.

8) Въ поварнѣ простолюдиновъ употребляется одинъ *полевой горохъ*; ибо садовой крупной по толщинѣ своей кожи къ протиранїю неспособенъ: въ этомъ случаѣ потребно много времени на прїуготовленїе; протертый же горохъ надлежитъ до стола особъ средняго состоянїя, а особливо тѣхъ изъ нихъ, кои ведутъ сидячїй родъ жизни, и которыхъ желудокъ лузгами отягощать не должно.

9) Въ нѣкоторые годы горохъ не разваривается мягко; тогда завязываютъ въ узелокъ золы, варятъ съ онымъ, и вынима-

маютъ вонъ, когда горохъ сварится; будетъ онъ хотя мягче, но отъ сего получаетъ щелочной вкусъ, многимъ непрiятный. *Жидкой горохъ* бываетъ еще не прiятнѣе, когда не увариваетъся, и лузги скакивая съ него, остаются въ похлебкѣ, а зерна голыя плаваютъ на поверьхности. Неразваривающiйся горохъ всего лучше свечера намачивать, и когда ночи теплы, то вода можетъ закиснуть, въ этомъ случаѣ поутру должно съ него воду слить и до полнить свѣжею; тогда онъ больше развариться можетъ. Полезно же горохъ варить на маломъ огнѣ, и долѣе на ономъ держать; ибо, когда наскоро придетъ онъ въ кипенiе, твердости своей не утратитъ, или очень мало. *Гороху должно давать больше прѣть, нежели кипѣть, естьли нужно, чтобъ онъ разварился мягко.*

5) *Бобы.*

Бобы также сваривъ, протираютъ, какъ и горохъ, и на блюдѣ обливаютъ жирнымъ отваромъ по сдѣланiи ложкою углубленiй.

1) Изъ бобовъ обыкновенно готовятъ *обѣденное* блюдо, и въ мясоѣдные дни подаютъ съ разнымъ свѣжимъ и копченымъ мясомъ.

2) Во время *жатвы* можно бобы съ мясомъ давать жнецамъ, и послѣ оныхъ жареное.

3) Здѣсь разумѣются *сухїе бѣлые бобы*; большїе же синїе или свиные бобы въ мѣстахъ средственно плодоносныхъ въ поварнѣ не употребляются.

4) Бѣлые же бобы варятъ и протираютъ вмѣстѣ съ горохомъ, естьли оной будетъ толстокожъ. Бобовъ противъ гороху кладутъ шестую часть; отъ таковой прибавки бобовъ получаетъ горохъ лучшїй вкусъ и мягкость, а лузги гороховыя не столько производятъ ощущенїя на языкѣ.

б) *Пшено.*

Это кушанье должно сначала облить горячею водою, взмѣшать, сливъ перьвую воду, налить свѣжей, и это до тѣхъ поръ повторять, пока пшено утратитъ свой мякинной вкусъ, что въ особливости нужно дѣлать съ бѣлымъ пшеномъ; послѣ того положить въ котелъ съ кипящею водою до половины, и при безпрестанномъ мѣшанїи варить до тѣхъ поръ, пока пшено размякнетъ, и каша уварится довольно густо; въ это самое время подлить молока, и до тѣхъ поръ мѣшать, какъ поспѣетъ.

1) Мѣру подливаемаго молока должно опредѣлять по обыкновенїю каждаго мѣста; въ изобильныхъ мѣстахъ кашу сїю варятъ на одномъ молокѣ безъ подбавки воды.

2) Это обѣденное блюдо въ мѣстахъ средняго урожая подаютъ въ мясоѣдные дни

ли-

либо съ яишницею, или говядиною свѣжею, либо соленою или копченою. Въ *жатву* можетъ оное давано быть грабельщикамъ въ обѣдъ; жнецамъ пшенной каши, равномѣрно и другихъ молочныхъ пищей не даютъ, дабы приключаемою оными жаждою не произвесть поносовъ. Когда въ мѣстахъ средственно изобильныхъ пшенную кашу подаютъ въ простые дни безъ прибавки яишницы или мяса, тогда масло и сыръ обѣдъ заключаютъ.

3) Пшенную густую кашу въ мѣстахъ урожайныхъ на ленъ подаютъ въ угощенїе на попрядухахъ; въ этомъ случаѣ пшено употребляютъ бѣлѣе, больше подливаютъ молока, и посыпаютъ сверьху толченымъ краснымъ леденцомъ.

4) Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ это пшено просяное, смѣшавъ со сарацинскимъ, употребляютъ на пирахъ крестинныхъ, свадебныхъ и тому подобныхъ.

7) *Гречишная каша.*

Грешневыхъ крупъ до поставленїя на огонь подобно пшену горячею водою не обмываютъ; кто пожелаетъ оныя обмыть, долженъ брать не горячую, но холодную воду; когдажъ поставлена будетъ эта каша на огонь, должно въ кипятокъ подбавлять тотчасъ молока, сколько нужно, засыпать крупами, присолить, и тщательно взмѣшивать со дна котла, чтобъ не пригорѣло.

1)

1) Когда гречишной кашѣ составлять единственное блюдо въ *обѣдъ*, варятъ оную на молокѣ пополамъ съ водою, и послѣ подаютъ масло и сыръ; это блюдо обыкновенно подаютъ въ Субботу за обѣдомъ.

2) Въ случаѣ, когда при этой кашѣ подаютъ яишницу, или сельдей, соленую рыбу, или мясо, тогда молока противъ воды подбавляютъ только третью долю.

3) Кашу сїю въ отмѣну отъ жидкой грешневой кашицы варятъ густо.

8) *Сочевица.*

Вопервыхъ сочевицу обмываютъ холодною водою, и по слитїи оной, наливъ холодною же водою, ставятъ на огонь, и когда поразварится, подбавляютъ ветчиннаго сала, либо говяжьяго отвару, а въ недостаткѣ оныхъ приправляютъ небольшимъ числомъ коровьяго масла и соли.

1) Хотя сочевицу ѣдятъ ложками, но не должно оную подавать на столъ жидку; въ послѣднемъ случаѣ вкусъ ея не таковъ бываетъ прїятенъ; естьли предъ подачею на столъ сочевица будетъ еще жидка, должно подбавить въ нее муки и взварить.

2) Сочевица составляетъ обѣденное блюдо въ простые дни; въ мясоѣдъ подаютъ къ ней яишницу, ветчину, калбасы или мясо.

3) Къ прибавленїю сочевицѣ вкусу надлежитъ крошить въ нее петрушки; *это не должно производить рано, но тогда уже, какъ снимать сочевицу съ огня, а впрочемъ вкусъ петрушки пропадетъ.*

4) Сочевицу не протираютъ, но подаютъ цѣлкомъ; въ нѣкоторые годы оная неудобно развариваетcя, *и тогда въ нее подбавить нѣсколько муки.*

9) *Яшная каша.*

Яшныя крупы ставятъ на огонь въ холодной водѣ, и когда оная до половины уварится, дополняютъ молокомъ, и доканчиваютъ варенїе; вмѣсто молока можно подливать маковаго соку. Варятъ же кашу сїю на свѣжемъ говяжьемъ отварѣ; отваръ соленаго мяса къ сему не способенъ, и употребляется только по нуждѣ, когда мясо еще не долго въ разсолѣ лежало.

1) Ячменныя крупы не должны быть оченъ мѣлки, и не столько же и крупны, чтобъ оставались на нихъ частицы лузги, которая можетъ застрѣвать въ горлѣ.

2) Яшная каша составляетъ *обѣденное* блюдо, и въ изобильныхъ мѣстахъ не подаютъ онаго безъ мяса, либо яишницы, или калбасы.

3) Кормятъ онымъ во время жатвы грабельщиковъ и свозителей.

4) Когда есть въ домѣ свѣжая говядина, варятъ съ оною яшную кашу къ *обѣду* въ *Воскресные* дни.

10) *Лапша.*

Замѣсить тѣсто изъ пшеничной муки на яйцахъ и молокѣ густо, раскатать скалкою въ тонкіе листки, пересыпая между тѣмъ мукою, чтобъ тѣсто къ скалкѣ не приставало; изрѣзать листки ножемъ въ тоненькіе рубцы, обыкновенно какъ лапшу крошатъ, также пересыпая мукою, чтобъ не слиплись и не составили клюцекъ; заготовивъ лапши сколько нужно къ обѣду, наливаютъ оную холодною водою, или мяснымъ отваромъ, и поставивъ на огонь, варятъ безъ подбавки мяса: приличное къ ней мясо можно положить, наливая въ блюдо, когда подавать на столъ.

1) *Лапшу* никогда не подаютъ одну, но всегда съ мясомъ.
2) Почему оная составляетъ *обѣденное* блюдо, и какъ для жнецовъ въ *жатву*, такъ и *Воскресные* дни.
3) Поелику мясо варится не съ лапшею, но особливо, можетъ потому оное быть всякаго рода: куриное, голубиное, утиное, гусиное, говядина и свинина.
4) Приготовленіе лапши трудно, и въ жатвенную пору не всегда удобно, естьли не содержится въ домѣ особливой кухарки, и должна стряпать сама Хозяйка; но какъ оная составляетъ столькожъ здоровую, какъ и пріятную пищу, и служитъ къ перемѣнѣ, полезно потому со-

содержать крошеную лапшу въ запасѣ сушеную.

5) Естьли въ тѣсто не положено будетъ яицъ, лапша выдетъ тверда, и меньше вкусна.

11) *Маковая лапша.*

Приготовленіе маковой лапши отъ обыкновенной въ томъ только различествуетъ, что для оной берутъ муку не пшеничную, но ситную ржаную, яицъ въ тѣсто не кладутъ, да и лапшу крошатъ не такъ мѣлко; по обвареніи оной въ водѣ выкладываютъ на сито, чтобъ горячая вода стекла, а потомъ складываютъ оную въ холодную воду остынуть, тогда (ибо ѣдятъ оную холодную, а не горячую) обливъ густымъ маковымъ сокомъ, смѣшиваютъ съ онымъ. По обычаю мѣста должно учреждаться въ томъ, гуще или жиже маковой сокъ дѣлать, и больше ли, меньше ли подслащивать оный медомъ; въ крестьянскомъ быту маку къ сему употребляютъ мало, и тогда называютъ сію лапшу постною.

1) Маковую лапшу обыкновенно подаютъ въ ужинъ, но не въ простые дни, а на пирахъ и въ *праздники*; по случаю бываетъ оная на столѣ и въ обѣдъ.

2) Маковое кушанье готовятъ большею частью тамъ, гдѣ макъ родится; главнѣйше же гдѣ много родится льну; ибо гдѣ родится ленъ, урожается хорошо и макъ.

3) Въ пиршество служителямъ, когда по окончанiи жатвы, или по отрепанiи всего льну, и когда собираютъ по прядухи, дѣлаютъ многократно обѣды и ужины, тогда маковая лапша составляетъ главное блюдо.

4) Въ непогодливое жатвенное время, или когда нѣкiя обстоятельства понуждаютъ ускоренiемъ тяжелыхъ или продолжительныхъ работъ, Хозяйка поощряя работниковъ, обѣщаетъ имъ лакомое блюдо, каковымъ считается и сiя лапша.

5) Маковая лапша обыкновенно составляетъ одно блюдо, когда коровью маслу, сыру или картофелямъ дѣлать заключенiе стола.

6) Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ разводятъ сiю лапшу прѣснымъ молокомъ, въ другихъ же холодною водою, и подаютъ на столъ жидкую.

7) Прiуготовленiе этой пищи самое трудное, многихъ рукъ требующее; почему заботливой Хозяйкѣ за оное приниматься должно не прежде, какъ по окончанiи нетерпящихъ промедленiя полевыхъ и домовыхъ работъ: не употребительно же это блюдо у простаго народа во время крестинъ, свадебъ и похоронъ; обыкновеннѣе подаютъ оное при посѣщенiи ближнихъ родственниковъ къ лучшему угощенiю.

12) *Свѣжая капуста.*

Это огородное растѣніе либо *крошатъ* или разрѣзываютъ вдоль, что называется *лѣнивая капуста*; въ перьвомъ случаѣ берутъ капустныхъ листовъ сколько въ руку захватить можно, черешки предъ рукою отрѣзываютъ прочь, остатки же сгнѣтя, крошатъ мѣлко въ ночвахъ сѣчкою; по наготовленіи довольнаго числа крошева кладутъ оную въ кипятокъ или въ мясной отваръ, и варятъ, смотрѣвъ того, чтобъ побольше уварилось; ибо щи чѣмъ больше уварятся, тѣмъ вкуснѣе будутъ.

1) Когда нѣтъ мяснаго отвару, можно въ варящуюся капусту подбавить коровьяго масла, свинаго или гусинаго сала; въ разсужденіи мяснаго отвару должно смотрѣть того, чтобъ не былъ оной солонъ: пересоленыя щи составляютъ непріятную пищу, и по разогрѣніи бываютъ еще солонѣе перьваго; весь перьвый естественный вкусъ капусты отъ того совсѣмъ теряется.

2) Въ жаркое время года капуста требуетъ многаго жиру, чтобъ была мягка; когда же выдержитъ она морозъ, требуетъ уже въ половину сала.

3) Свѣжія щи лѣтомъ бываютъ мягче и вкуснѣе, когда въ капусту подбавлять манголтовыхъ и свекольныхъ листовъ.

4) Къ крошенію капусты, кромѣ проворства, потребна особливая уловка,

чтобѣ острошою сѣчки руки не уязвить, а именно: переднїй перстѣ, которымѣ капуста обхватывается, не должно внизу далѣе выставлять того, вѣ каковомѣ положенїи находится оный вверьху; впрочемѣ сѣчкою оный захватишь: безопаснѣе же для руки отрѣзѣ сверьху книзу отводить нѣсколько вѣ сторону, чтобѣ руки не захватить; искусную руку можно узнать по крошеной капустѣ.

5) Свѣжая капуста, вѣ зимнее время по сваренїи замороженная, составляетѣ прїятнѣйшее блюдо; почему нужно помыслить о запасѣ оной вѣ зиму, чтобѣ хотя однажды вѣ недѣлю подавать щи разогрѣтыя изѣ свѣжей капусты; щи сїи промерзнувѣ, бываютѣ вкуснѣе. Лѣтомѣ разогрѣвать старыя свѣжей капусты щи не годится; ибо кромѣ того, что теряютѣ свой вкусѣ, но и на другой день окисаютѣ.

6) Щи составляютѣ *обѣденное* блюдо, и когда не готовлено мяса, подаютѣ коровье масло и сырѣ; впрочемѣ подаютѣ кѣ онымѣ мясо холодное или горячее; также холодныя и горячїя калбасы, сырое и жареное сало или ветчину.

7) Капусту готовятѣ вѣ жатвенную пору для жнецовѣ, кои ѣдятѣ оную вѣ дождливую и холодную погоду охотно; тогда сопровождаютѣ оную различнымѣ мясомѣ.

8)

8) *Лѣнивыя щи* обламываютъ листами съ кочарыгъ, или разрѣзываютъ кочни на нѣсколько частей вдоль, и такъ варятъ; подбавляютъ къ нимъ, въ особливости лѣтомъ, свекольныхъ листовъ; когда щи сіи поуварятся, кладутъ въ нихъ особливо уваренныхъ бараньихъ кишокъ, и еще нѣсколько варятъ вмѣстѣ. Лѣнивыя щи всегда готовятъ съ бараньими кишками, кочнями же по разрѣзаніи на части и свареніи обливаютъ оныя коровьимъ масломъ; такимъ же образомъ готовятъ и кочарыжки очищеныя; послѣднее блюдо подаютъ и на дворянскихъ столахъ подъ названіемъ Бременской капусты, о которой въ своемъ мѣстѣ упомянуто будетъ.

13) *Зеленыя щи.*

Подъ названіемъ зеленыхъ щей разумѣются всѣ зеленыя травы, кои весною, пока еще капуста не поспѣла къ обламыванію, вмѣсто оной варятъ; избираютъ къ сему травы, сами собою въ садахъ и лѣсахъ ростущія, каковы: борщъ, снитка, медуника и прочія, въ началѣ весны выходящія. Вкусъ оныхъ былъ бы плохъ и въ не уваженіи, естьли бы не составляли онѣ новины; несравненно лучше сихъ травъ употреблять сурѣпицу, которая вкусомъ уподобляется спинату, и составляетъ здоровую пищу: очень рано выростаетъ оная на раннемъ ячменѣ и другихъ яровыхъ пашняхъ. Можно же въ огоро

родѣ сѣять, смѣшавъ маку, горчицы, спинашу и снишки, коихъ листы служатъ къ варенію щей вмѣсто капусты; причемъ обыкновенно подаютъ яишницу, калбасу, или какое нибудь мясо.

14) *Бѣлая капуста.*

Варятъ капусту сію либо цѣлкомъ, или крошеную; дабы оная уварилась, разрѣзываютъ кочень на четверо или на осьмеро по величинѣ его; ставятъ на огонь въ холодной водѣ, подбавляютъ мяснаго отвару, а когда особливо варимое мясо упрѣетъ, кладутъ оное въ капусту, и еще варятъ вмѣстѣ.

1) Щи изъ бѣлой капусты составляютъ обѣденное блюдо; варятъ оныя съ утинымъ, гусинымъ и бараньимъ мясомъ во дни, когда опредѣлено служителямъ подавать мясо; также и въ *Воскресные* дни.

2) Хозяйка должна знать размѣръ, больше или меньше сала словить съ мясной похлебки въ подбавку въ капусту; безъ этой приправы не можетъ ни мягко увариться, ни вкусна быть; излишество же сальности составляетъ неискусство. Гусиное сало служитъ лучше всего въ снадобу сего огороднаго растѣнія; а потому и кладутъ онаго во щи меньше, нежели инаго сала.

3) Крошатъ бѣлую капусту въ случаѣ, когда вилки оной малы; не должно крошить оную крупными кусками; чѣмъ дро-

дробнѣе будетъ оная изрублена, тѣмъ скорѣе и мягче оная уварится. Можно подбавлять въ нее всякаго жиру, каковы: сало, коровье масло, кусочками обжаренную ветчину; это блюдо *обѣденное*, и въ мясоѣдные дни сопровождается яишницею, калбасою, и всякимъ мясомъ.

4) Когда въ началѣ осени нѣтъ еще кислой капусты, можно варить изъ бѣлой свѣжей капусты щи кислыя; для заквасы подливаютъ въ нее уксусъ, впрочемъ подправляютъ саломъ, какъ выше сказано, и въ мясные дни подаютъ въ *обѣдъ* при оныхъ яишницу или мясную пищу.

15) *Кислая капуста.*

Варятъ оную, наливая холодною водою, сало же кладутъ внизъ горшка съ самаго начала; таковымъ образомъ капуста сія лучше разварится и размякнетъ.

1) Кислая капуста составляетъ блюдо, которое изъ всѣхъ больше требуетъ въ себя сала, естьли хотѣть, чтобъ оная была мягка и вкусна. Баранье и говяжье сало не очень къ сему способны, гусиное и свиное сало, а особливо копченое, подправляютъ лучше; когда случится сало съ окороковъ, лучше всего оное употреблять въ сіи щи; также и сало словленое съ отвару, когда ветчина варится.

2) По сему въ разсужденіи многаго расходу сала приготовленіе кислой капусты не должно считать за дешевое, а осо-

бливо, что къ оному надлежитъ подавать всегда калбасу или иное мясо. Въ скудныхъ мѣстахъ подаютъ однако кислую капусту безъ сопровожденія калбасъ и мяса, и бываютъ оною довольны, ибо привыкли ѣсть оную и безъ навары, т. е. подбавки сала; въ изобильныхъ же мѣстахъ не совѣтую блюдо это готовить часто.

3) Кислая капуста всегда составляетъ *обѣденное* блюдо въ простые дни въ недѣлѣ; въ нѣкоторыхъ же мѣстахъ, хотя изрѣдка, подаютъ оное жнецамъ и косцамъ въ жатвенную пору.

4) Кислой капусты можно вдругъ много наварить въ запасъ, а особливо зимою, и когда нужно будетъ, брать и разогрѣвать.

5) Щи изъ кислой капусты подаютъ въ ужинъ, когда люди въ обѣдъ дома не были и горячей пищи не ѣли.

6) Въ нѣкоторыхъ провинціяхъ, гдѣ сельди дешевле, нежели въ другихъ мѣстахъ получать можно, обыкновенно ѣдятъ оныя съ кислою капустою; въ мѣстахъ же изобильныхъ пшеницею кладутъ изъ пшеничной муки клюцки во щи изъ кислой капусты, сваривъ перьвыя особливо, потомъ положивъ во щи, и давъ не много вскипѣть. Въ областяхъ верьхней Нѣмецкой земли мѣшаютъ въ кислую капусту протертой горохъ, и смѣсь эту ѣдятъ со вкусомъ.

16) *Морковь.*

Морковь должно сперьва оскоблить, обмыть въ холодной водѣ, и скрошивъ мѣлко, положить тотчасъ въ котелъ, и подправить крошенымъ лукомъ.

1) Очищенной и скрошенной морковѣ не должно давать долго лежать въ водѣ, въ которой она полоскана, дабы сладости своей не утратила; впрочемъ крошить оную должно не крупно, и не слишкомъ дробно: въ крупныхъ кускахъ бываетъ она не столько вкусна.

2) Къ варенїю моркови можно подбавлять всякой жиръ, также баранье и говяжье сало. Когда есть горячїй мясный отваръ, можно уварить морковь и въономъ; а хотябъ былъ онъ и не слишкомъ жиренъ, однакожъ можетъ замѣнить присоленїе, умалчивая о томъ, что сообщаетъ морковѣ лучшїй вкусъ.

3) Морковь составляетъ *обѣденное* блюдо, и въ скудныхъ мѣстахъ обыкновенное; въ средственныхъ же изобильныхъ сопровождаютъ оное сельди, яишница, калбаса или мясо. Когда съ морковью ѣсть ветчину, то перьвая особливо увариваетъся мягко, а потомъ кладется въ блюдо сверьхъ моркови; естьли же варить оную вмѣстѣ съ ветчиною, вкусъ бываетъ не таковъ.

4) Въ зимнее время варивъ морковь, должно помышлять о будущемъ обѣдѣ; ибо можно оную и вторично разогрѣвъ, подать

дать на столъ; но должно знать людей, пріятно ли для нихъ морковь подавать больше одного разу въ недѣлѣ.

5) Морковь безспорно самая здоровѣйшая пища, но въ средственныхъ и изобильныхъ мѣстахъ мало уважается; здѣсь у простаго народа изъ всѣхъ пищъ составляетъ она послѣднюю. Когда иногда въ домѣ съ служителями кормятъ поденьщиковъ, полезно въ этомъ случаѣ варить морковь; послѣдніе обыкновенно бываютъ голоднѣе, и приходятъ съ хорошимъ позывомъ на ѣду: когда таковые люди съ алчемъ на таковое презираемое блюдо навалятся, сидящихъ съ ними за столомъ поощряютъ отъ нихъ не отставать; умная Хозяйка можетъ во многихъ случаяхъ уловкою сею воспользоваться.

6) Какъ морковь составляетъ *вседневное* блюдо, можетъ оная составлять въ *жатву* для жнецовъ *обѣденную* пищу, когда прибавить къ ней зеленыхъ большихъ бобовъ. Сіи бобы, называемые инако свиными, варятся въ особливомъ горшкѣ, и когда въ половину уварятся, выкидываются на блюдо, а потомъ смѣшиваются съ варящеюся морковью; напослѣдокъ подправляется мѣлко изрубленымъ лукомъ и петрушкою, и отъ жнецовъ употребляется съ особливымъ удовольствіемъ, ибо прѣсность моркови свиные бобы утоляютъ: хотя это блюдо со-

составляетъ любимую пищу въ средственныхъ и изобильныхъ мѣстахъ для жнецовъ, но должно оную сопровождать яишницею, разною рыбою, кишками или калбасами.

7) Можно впрочемъ морковь мѣшать съ другими уважаемыми растѣніями огородными, и тѣмъ для служителей учинить пріятнѣе; изъ таковыхъ *картофели*, кои подбавляются тогда, какъ морковь въ половину уварится по облуплeніи изрѣзанные въ куски, для того что картофели меньше времени требуютъ къ своему сваренію; подправляютъ это блюдо крошеннымъ лукомъ. Хозяйка не должна пропускать сію смѣсь двухъ огородныхъ растѣній равномѣрно дешевыхъ, и таковымъ образомъ перемѣною пищи удовлетворять и бережи и вкусу служителей.

8) Въ самыхъ изобильныхъ мѣстахъ въ *жатвенную* пору не безъ обыкновенія варить для жнецовъ зеленой горохъ съ морковью. Берутъ къ сему обыкновенно полевой горохъ, и вылущивъ подсыпаютъ въ морковь до половины уварившуюся, а въ противномъ случаѣ, когда горохъ устарѣетъ, должно класть его вмѣстѣ съ морковью, безъ чего онъ не уварится; морковь съ горохомъ подправляютъ петрушкою, и замѣчается, что сего блюда остатки къ завтрему беречь не должно, потому что *петрушка*

шка поваренныя растѣнія вскорѣ въ кислоту приводитъ.

9) Когда морковь варятъ для служителей, должно чтобъ оная выросла довольно толста, что во время жатвы рѣдко случится; варить же оную для служняго стола еще очень тонкую, составляетъ расточеніе и не Хозяйство.

17) *Пустарнакъ.*

Пустарнакъ варятъ подобно морковѣ, а приправляютъ петрушкою и тминомъ; въ скудныхъ мѣстахъ варятъ и ѣдятъ оную безъ мяса, поставляя въ обѣдъ одно только сіе блюдо, а заключаютъ масломъ или сыромъ.

1) Этотъ огородный корень пріемлетъ зимою очень сладкій вкусъ, а потому пріятнѣе имѣетъ оный лѣтомъ; къ уменьшенію сладости пустарнака можно по подобію моркови варить съ нимъ картофель.

2) Естьли готовить блюдо это съ мясомъ, должно оное варить въ особливомъ горшкѣ, и когда въ половину уварится, съ отваромъ его положить въ полуварившійся пустарнакъ, и вмѣстѣ еще доварить.

3) Мясо это можетъ быть всякаго рода: *говяжье*, *баранье*, *говяжьи кишки*, *гуси*, *утки*, *куры* и *голуби*; когда же изъ молодыхъ утокъ, куръ и голубей жиру не вывариваетея, должно подложить нѣсколько масла коровьяго.

4)

4) Пустарнакъ съ помянутыми мясами можетъ составлять *обѣденное* блюдо какъ въ жатву для *жнецовъ*, такъ и въ *Воскресные* дни.

5) Варятъ же съ пустарнакомъ и *рыбу*: когда первый большею частью уварится, кладутъ въ котелъ къ нему изрѣзанную кусками сырую рыбу; когда же рыба уварится, подбавляютъ не много молока, перцу, масла коровьяго и тертаго бѣлаго хлѣба, и даютъ всему еще нѣсколько вскипѣть.

18) *Бѣлая рѣпа.*

Бѣлая рѣпа въ Нѣмецкой землѣ не одного бываетъ рода; я раздѣлю оную на большую и малую, въ числѣ послѣднихъ обыкновенно разумѣются большая рѣдкою ростущая, и малая Маркская рѣпа. Большую рѣпу очищаютъ, изрѣзываютъ въ умѣренные куски, въ холодной водѣ обмываютъ, и въ холодной же водѣ, или запасномъ мясномъ отварѣ варятъ и приправляютъ перцомъ: въ горшкахъ варить оную всего лучше.

1) Поелику *большая рѣпа* вскорѣ мягко уваривается, то мясо, къ ней употребляемое, которое обыкновено бываетъ *баранье*, должно полууварить въ особливомъ горшкѣ, положить къ полууварившейся рѣпѣ и вмѣстѣ доварить. Всякое жирное мясо можно таковымъ образомъ съ рѣпою варить; таковы изъ

выше-

вышепомянутыхъ баранина, говядина, свинина, гуси и утки.

2) *Въ простые дни* въ недѣлѣ сія рѣпа съ мясомъ составляетъ *обѣденное* блюдо; въ скудныхъ мѣстахъ ѣдятъ оную одну безъ мяса. Въ зимнее время можно вдругъ наварить сего кушанья въ запасъ на недѣлю, и послѣ разогрѣвая, ѣсть.

3) Сїю же рѣпу варятъ съ молокомъ безъ мяса, а именно, варить приставляютъ рѣпу въ водѣ; и когда большею частью уварится, воду сливъ, кладутъ молока, коровьяго масла, перцу, и со всемъ доваривают; когда къ этой въ молокѣ сваренной рѣпѣ присовокупить яишницу, калбасу, жареную ветчину, солонину или копченое мясо, холодныя или горячїя, составитъ то *обѣденное* блюдо въ простые дни въ недѣлѣ.

4) У кого есть сушеная или такъ называемая вяленая рѣпа, варятъ оную въ ветчинномъ отварѣ, или въ недостаткѣ онаго въ водѣ съ саломъ, и ѣдятъ съ мясомъ, особливо свареными, или яишницею, что равномѣрно составляетъ *обѣденное* блюдо въ недѣльныхъ дняхъ; вяленую рѣпу не приправляютъ ничѣмъ, кромѣ соли.

5) Въ Маркѣ Брандебургскомъ малую рѣпу готовятъ и для служителей; кожу лупить съ нее не должно, но только оскресть, обмыть и мягко уварить въ мя-

мясномъ отваръ. Естьли быть при оной мясу, должно оное прежде полууварить, положить къ полуваренной ръпъ и вмѣстѣ доварить.

б) Малая или *дробная рѣпа* съ говядиною, свининою, бараниною, гусинымъ и утинымъ мясомъ составляетъ *обѣденное* блюдо въ *Воскресные дни*; а какъ оскребанiе этой рѣпы требуетъ многаго времени, то въ нѣкоторыхъ домахъ заведено, чтобъ всѣ слуги и дѣвки потребную къ Воскресенью рѣпу очищали въ Субботу ввечеру; впрочемъ кромѣ соли приправляютъ рѣпу сiю и перцомъ: равнымъ образомъ и не крошатъ; развѣ только рѣпа будетъ большаго рода, тогда разрѣзываютъ оную пополамъ.

19) *Брюква.*

Брюкву готовятъ и ѣдятъ таковымъ же образомъ, какъ большую бѣлую рѣпу.

20) *Брюква сверьхземная или кольраби.*

И сiю брюкву приготовляютъ въ поварнѣ, и подаютъ на столъ также какъ бѣлую рѣпу.

21) *Картофели.*

Картофели въ ведрѣ холодной воды вопеpѣзыхъ голикомъ тщательно обтираютъ, послѣ лупятъ или оскребаютъ, разрѣзываютъ въ куски, и въ водѣ отвариваютъ мягко; послѣ оные протираютъ, и уваривъ густо, подаютъ какъ протертой горохъ, обливъ мяснымъ от-

варомъ жирнымъ, подѣлавъ для сего ложкою углубленія.

1) Протертые картофели составляютъ *обѣденное* блюдо въ скудныхъ мѣстахъ; въ урожайныхъ же и средственно изобильныхъ не подаютъ онаго безъ сопровожденія мяса, калбасы или яишницы: въ послѣднемъ случаѣ могутъ оные составить *Воскресное* и *жатвенное* блюдо для жнецовъ. Когда нѣтъ жирнаго мяса для обливанія отваромъ его картофелей, можно ломтиками нарѣзать ветчиннаго сала, и поджари, въ положить къ картофелямъ обще съ вытопками изъ него.

2) *Ломтиками изрѣзанные картофели* варятъ въ жирномъ мясномъ отварѣ, и когда большою частью поуварятся, крошатъ въ нихъ петрушки, и подаютъ въ сопровожденіи яишницы, или всякаго мяса; таковые картофели съ прибавкою мяса могутъ равнымъ образомъ составлять *обѣденное* блюдо для жнецовъ и косцовъ въ жатвенную пору.

3) Можно же съ картофелями варить и мясо, а особливо *баранину*; производятъ сіе таковымъ образомъ, что картофели, кружками нарѣзанные, въ половину уваривъ, кладутъ въ нихъ мясо, почти совсѣмъ особливо уваренное, и доваривають вмѣстѣ.

4) Въ картофели идутъ всякаго рода мяса, также и рыбы, а потому можно о нихъ сказать, что они ко всему пригодны,

годны; изъ всѣхъ пищъ вообще имѣютъ они то преимущество, что простолюдинамъ никогда не прїѣдятся, и можно оные подавать ежедневно въ обѣдѣ и ужинѣ. У насъ такъ къ онымъ привыкли, что охотнѣе снесутъ недостатокъ въ другихъ пищахъ, нежели въ картофеляхъ; они составляютъ манку простолюдиковъ; однакожъ горохъ для нихъ сытнѣе; *картофелей хотя можно* съѣсть больше, *но человѣкъ рабочїй скорѣе отъ нихъ проголодается, нежели поѣвъ гороху.*

5) Въ нѣкоторые годы картофели бываютъ съ такъ называемою ржавчиною, т. е. внутри себя содержатъ красноватыя полоски; въ этомъ состоянїи составляютъ они пищу нездоровую, и приключаютъ гнилыя лихорадки и поносы. Честной Хозяйкѣ должно быть къ обстоятельству сему замѣчательной, и тогда плодъ этотъ лучше употреблять въ кормленїе скотовъ. Нездоровые же картофели, несовершенно доспѣлые, и когда употребляемы въ пищу будутъ рановременно и малые. То же должно заключать о картофеляхъ, родившихся на мокрединахъ, и кои оказываютъ себя по особливому болотистому вкусу; не здоровы же они убитые морозомъ, и тогда едва ли станутъ ихъ ѣсть и свиньи. Грѣхъ составитъ, когда сїи мерзлые картофели смѣшавъ

съ свѣжими, варить, готовить, и протертые подавать служителямъ въ пищу; *таковыя злоупотребленія безчестны человѣчеству, котораго мы и въ послѣднемъ служителѣ презирать не должны.*

22) *Фазоли или зеленые бобы.*

Сіи отъ вышеприведенныхъ бѣлыхъ сушеныхъ бобовъ различны, почему и называются въ домоводствѣ *зелеными бобами*; ибо оные еще зеленые съ стручьями ихъ крошатъ и готовятъ въ пищу. Въ числѣ фазолей есть особливой родъ, извѣстный у садовниковъ подъ названіемъ *швейцарскіе бобы*, а у простолюдиновъ, *ломальные бобы;* сихъ не должно крошить ножемъ мѣлко, но рукою разламывать на двое и на трое: таковымъ образомъ изломанные бобы сіи варятъ въ котлѣ въ мясномъ отварѣ, и когда въ половину уварятся, кладутъ въ нихъ столько же уваренное мясо, и вмѣстѣ доваривают.

1) Тотъ родъ фазолей, который крошатъ ножемъ, должно изрѣзывать дробно, слѣдственно потребно къ тому много времени, а потому блюдо это не способно для служняго стола; сверьхъ того къ мягкому уваренію требуютъ они не мало масла коровьяго или сала.

2) Фазоли употребляютъ пока еще оные молоды и нѣжны, и бобки въ стручкахъ не совсѣмъ еще нальются. Швейцарскіе же бобы напротивъ берутъ на поварню то-

тогда уже, какъ оные совсѣмъ выростутъ; почему можно съ сихъ бобовъ наружную реберную жилку безъ труда содрать, а ихъ пероломать; можно оные имѣть во всю осень до наступленія большихъ морозовъ; оные только портятъ бобы сіи, еще въ соку находящіеся, и къ употребленію приводятъ въ неспособность.

3) Поелику швейцарскіе бобы готовить можно скоро, не худо ввести оные въ число служней пищи, гдѣ оные еще не въ обыкновеніи; гдѣ же къ нимъ привыкнутъ, всегда ѣдятъ охотно.

4) Обыкновенно варятъ бобы сіи съ бараниною, которая въ осеннее время бываетъ жирнѣе; можно же употреблять въ нихъ и говядину: въ обоихъ случаяхъ составятъ они *обѣденное* блюдо, какъ *Воскресное*, такъ и въ нѣкоторые дни въ недѣлѣ. Свойственная симъ бобамъ приправа *чаберъ* и *петрушка*, кои однако должно класть предъ тѣмъ, какъ блюдо подавать на столъ.

23) *Зеленой горохъ въ стручьяхъ.*

Зеленые стручьи ставятъ на огонь въ холодной водѣ, и когда мягко уварятся, подаютъ на столъ, пересыпавъ солью; берутъ къ сему полевой горохъ, а готовятъ не часто, для того что обираніе стручьевъ требуетъ немалаго времени: обыкновеніе подавать сіе блюдо въ *Воскресные* дни и за ужиномъ.

24) *Тыква.*

Освободивъ тыкву отъ наружной твердой кожи и внутренняго мяса съ сѣменами, изрѣзать оную большими кусками, и уварить въ водѣ мягко, (естьли тыква довольно уварится, и отвару ея отлито не будетъ, тѣмъ выдетъ оная вкуснѣе) тогда подбавить въ нее почти совсѣмъ разварившейся пшенной кашицы, подлить молока, или въ недостаткѣ онаго растертаго въ сокъ маку съ гущею, и приправивъ перцомъ, взваривать.

1) Прежде положенія къ тыквѣ пшенной кашицы и молока должно тыкву въ котлѣ разбить мутовкою, чтобъ кусочковъ не осталось.

2) Блюдо это *обѣденное* въ *простые дни* и въ скудныхъ мѣстахъ употребляется безъ сопровожденія другихъ пищъ; въ средственно же изобильныхъ мѣстахъ присовокупляютъ къ тому яишницу.

3) Тыквы потребны совершенно спѣлыя, и отнюдъ не годится мѣшать, готовивъ между оными малыя недозрѣвшія.

25) *Огурцы.*

Очистивъ кожу съ огурцовъ, и изрѣзавъ оные поперегъ тонкими ломтиками, варить оные въ хорошемъ пивномъ уксусѣ (красномъ обыкновенномъ), не подбавляя воды, подложить сала или ветчины, на сковородѣ особливо кусочками поджаренной, и съ вытопками изъ оной; когда огурцы почти уварятся, сливъ уксусъ, под-

подбить оный пшеничною мукою, чтобъ отваръ былъ нежидокъ, и напослѣдокъ подправивъ толченымъ перцомъ, взлить на огурцы.

1) Это блюдо составляетъ отчасти *обѣденное*, частью же *вечернее*.

2) Когда въ изобильныхъ мѣстахъ подаютъ оное къ обѣду, прибавляютъ къ оному яишницу.

3) Естьли же подавать оное ввечеру въ *жатвенную* пору для жнецовъ, должно быть при ономъ не токмо яишницѣ съ ветчиною, или калбасою, но могутъ сопровождать оное вареныя яица, ломти вареной, жареной или сырой ветчины, и остатки жаренаго отъ обѣда.

4) Вареные огурцы сіи надлежитъ подавать не холодные, подобно огуречному салату, но горячіе; у насъ простой народъ очень любитъ это блюдо.

5) До соленыхъ или квашеныхъ огурцовъ въ изобильныхъ и средственныхъ мѣстахъ по деревнямъ не много охотниковъ; больше любятъ оные городскіе жители. Обыкновенный способъ солить оные слѣдующій: послѣ того, какъ постоятъ огурцы въ холодной водѣ ночь, и нечисть на нихъ бывшая отмякнетъ, должно ихъ обмыть, класть въ посудину слоями, между слоевъ перекладывать вишневымъ или винограднымъ листомъ и укропомъ, потомъ налить разсоломъ

и наложивъ кружокъ, пригнѣсть камнемъ.

26) *Печеные и сушеные овощи.*

Сушеные овощи, въ числѣ коихъ главнѣйше разумѣются яблока, а особливо груши, должно обмыть горячею водою, и безъ прибавки копченаго мяса или ветчины уварить одни въ водѣ съ прибавкою нѣкоторой доли сала или масла коровьяго.

1) Печеныя яблока рѣдко варятъ одни, но всегда съ прибавкою печеныхъ грушъ.

2) Печеныя груши можно варить однѣ безъ яблокъ.

3) Когда при овощахъ ѣсть ветчину, или свѣжую свинину, должно оную варить особливо, потому что жиръ утучняетъ овощи и учиняетъ оные тяжелыми для желудка.

4) Очень употребительно и пріятное блюдо составляетъ *варить съ сушеными овощами кліоцки*; въ этомъ случаѣ поступаютъ таковымъ образомъ: когда овощи уварятся, отваръ оныхъ сливается въ котелъ; въ этомъ отварѣ варить кліоцки, и напослѣдокъ смѣшать на блюдо, выливая съ овощами; въ таковыя кліоцки можно брать ситную муку въ недостаткѣ пшеничной. Какимъ же образомъ приготовляются кліоцки, смотри этой же Главы № 1.

5) Сушеные овощи составляютъ *обѣденное* блюдо, и когда безъ кліоцекъ могутъ сопровождать оное мясо, ветчина,

или

или яишница; въ изобильныхъ и средственныхъ мѣстахъ не составляетъ оное блюда для жнецовъ, но посылаютъ оное въ поле грабельщикамъ къ обѣду; ибо все равно вкусны бываютъ сушеные овощи горячїе и холодные.

27) Свѣжїя груши.

Къ названїю этому даютъ грушамъ иногда зеленыя груши не потому, чтобъ были оныя не спѣлыя и не пожелтѣвшїя, но въ отличенїе отъ сушеныхъ грушъ; должно быть онымъ совершенно спѣлымъ, или зрѣть начавшимъ, для того не спѣлыя и твердыя мягко уварить не льзя; не мягко же увареныя составляютъ невкуснѣйшую пищу. По обстоятельству величины разрѣзываютъ оныя части на двѣ и больше, и развариваютъ вмѣстѣ съ сушеными грушами съ прибавкою коровьяго масла или сала.

1) Съ свѣжими грушами не варятъ свѣжихъ яблокъ; но какъ выше сказано о сухихъ грушахъ, можно прибавлять къ нимъ клюцки.

2) Еще скорѣе поспѣетъ сїя пища, когда вмѣсто клюцекъ положить ломтей поджаренаго ситнаго хлѣба, или гренковъ, и вмѣстѣ уварить. Одна пристойная къ сему блюду приправа *сушеной чернобыльникъ* трава.

3) Кромѣ вышепомянутыхъ къ блюду, изъ сухихъ грушъ изготовленному, подаваемыхъ пищей, кои и къ симъ свѣжимъ

грушамъ идутъ, можно подавать къ нему свѣжую свинину, или иное жареное.

4) Изъ свѣжихъ грушъ блюдо подаютъ только *въ обѣдъ*; въ изобильныхъ и средственныхъ мѣстахъ составляетъ оное *Воскресную* пищу; но тогда яишницу оставляя, подаютъ при немъ какое нибудь мясо или жареное.

5) Поелику варенїе свѣжихъ грушъ составляетъ временную не долго продолжающуюся пищу, должно оныя варить осенью, пока еще роды ихъ продолжаютъ поспѣвать, а тѣмъ иныя прочныя пищи сберечь для другихъ временъ года.

28) Запеченыя или сухїя сливы.

Естьли оныя запечены въ обыкновенной хлѣбной печи, надлежитъ съ нихъ, по сказанному о сухихъ грушахъ и яблокахъ, обмыть теплою водою приставшую золу; варятъ оныя въ одной водѣ, не присаливая.

1) Сухїя сливы хорошаго рода составляютъ очень расходный товаръ къ продажѣ, а потому не должно употреблять оныхъ часто на служнемъ столѣ.

2) Подаютъ оныя только къ жареному, и варятъ не въ таковомъ количествѣ, какъ другую пищу, которой служители досыта наѣдаются, и для того подаютъ оныхъ на столъ по небольшому блюдцу.

29) *Салатъ.*

Какъ скоро салатъ достигнетъ довольной величины, подаютъ онаго ежедневно, и ни одной пищи на служнемъ столѣ такъ много не расходится; почему Хозяйкѣ должно стараться наполнять огородъ свой салатомъ; стобравъ оный, перемываютъ, воду выжимаютъ, и обливаютъ смѣсью добраго пивнаго уксуса, поснаго масла и небольшаго количества соли.

1) Пока салатъ продолжается, подаютъ оный каждаго дня *ввечеру* въ теплое время; служитъ оный тогда вмѣсто горячаго, и ужинъ оканчивается единственно только сыромъ и масломъ.

2) Подаютъ же салатъ и къ *обѣду* въ жаркіе дни, и въ изобильныхъ, также среднихъ мѣстахъ въ сопровожденіи яишницы, сала и ветчины.

3) Жнецамъ въ *жатвенное* время этотъ же салатъ подаютъ *ввечеру* съ прибавкою густыхъ яицъ или яишницы; послѣднюю приготовляютъ въ этомъ случаѣ лучше обыкновеннаго; на каждаго человѣка варятъ по два яйца.

4) Салатъ иногда обвариваютъ; взогрѣвъ уксусъ на огнѣ, распускаютъ въ немъ свинаго или гусинаго сала, обливаютъ тѣмъ салатъ, и перемѣшиваютъ тщательно; этотъ же обварной салатъ въ недостаткѣ сала свѣжаго можно пріуготовлять таковымъ образомъ: нарѣзавъ же-

жеребейками ветчиннаго сала, топятъ оное на сковородѣ на угляхъ, и смѣшавъ вытопки съ уксусомъ, обливаютъ и перемѣшиваютъ салатъ; послѣднее прiуготовленiе медлительно; подаютъ таковой салатъ только для перемѣны, впрочемъ охотнѣе ѣдятъ холодной салатъ.

30) *Капустной салатъ.*

Бѣлой капусты кочни должно дробно скрошить, и въ котлѣ съ уксусомъ, свѣжимъ саломъ, или вытопками ветчиннаго сала и прибавкою малой доли толченаго перца уварить до надлежащей мягкости.

1) Этотъ салатъ не должно подавать часто, потому что прiуготовленiе онаго требуетъ многаго времени.

2) Далѣе, ѣдятъ сей салатъ только *ввечеру*, и заключаютъ ужинъ коровьимъ масломъ и сыромъ.

3) Когда салатъ ввечеру сопровождается яишницею, составляетъ уже это праздничную пищу, въ *Воскресные* и другiе дни, а особливо когда для таковыхъ дней не уставлено непремѣнной пищи.

31) *Свекла.*

Чтобъ свекла въ варенiи сладости своей не утратила, траву съ нее не срѣзываютъ, но только отвертываютъ; потомъ обмывъ, увариваютъ мягко, выкладываютъ въ холодную воду, и слупивъ ко-

кожу, изрѣзываютъ поперегъ тонкими кружечками; между тѣмъ взваривается уксусъ и по остынутїи наливается онаго на свеклу, въ горшкѣ положенную, столько, чтобъ всю оную покрыло, безъ чего оная будетъ жестка. Укладывая крошеную свеклу между каждымъ оныя слоемъ, пересыпаютъ жеребейками мѣлко скрошенаго хрѣну и тминомъ, безъ каковой приправы свекла не столько будетъ вкусна.

1) Таковымъ образомъ прїуготовленную свеклу употребляютъ всюду для служняго стола.

2) Въ скудныхъ мѣстахъ подаютъ это блюдо одно только на столъ.

3) Въ изобильныхъ и средственныхъ мѣстахъ можно подавать оное въ *ужинѣ Воскресныхъ* дней съ сельдями, или калбасою.

4) Поелику свекла составляетъ скоро прїуготовляемую и здоровую пищу, должны Хозяйки вводить оную всюду; могутъ онѣ на каждый мѣсяцъ заготовлять оную, и продолжать подавать на столъ всю зиму. Когда въ домѣ бьютъ скотину, и калбасы ѣдятъ чаще обыкновеннаго, этотъ свекольной салатъ можетъ сопровождать оныя.

ГЛАВА IV.

Мясныя пищи.

1) *Голубиное и куриное мясо.*

Голубей и курѣ варятѣ одинакимѣ образомѣ, для того и предлагается о нихѣ вмѣстѣ. Когда сїи птицы будутѣ побиты, и перья на нихѣ вѣ кипящей водѣ обварены, а чрезѣ то способствовано кѣ лучшему осчипанїю перьевѣ, тогда по вынутїи внутреннихѣ, или говоря по поваренному, выпотрошивѣ, положить часа на два вѣ холодную воду, чтобѣ кровь вытянуло, и поставить на огонь. Прїуготовляются же птицы сїи для служняго стола слѣдующимѣ образомѣ:

а) *Голуби или куры со пшеномѣ срацинскимѣ.*

Пшено должно варить одно вѣ особливой посудѣ, и когда вѣ половину разварится, положить оное кѣ варимому особливо мясу сѣ прибавкою малой доли тертаго мушкатнаго орѣшка и коровьяго масла, и вмѣстѣ уварить; голубей не разрѣзываютѣ, а кладутѣ цѣлкомѣ, полагая *на каждаго человѣка по голубю.* Курицу, естьли оная стара, варятѣ разрѣзавѣ на шестеро, что значитѣ *на шесть человѣкѣ.* Когда пшено хлебать ложками, не должно давать оному выкипать слишкомѣ; вѣ случаѣ же, когда похлебка сїя будетѣ жидка, можно по сваренїи разбить вѣ ней яйцо, но не варить, дабы яйцо не свернулось.

Голу-

Голубятина или курятина со пшеномъ составляетъ обѣденное Воскресное блюдо, также и въ жатву для жнецовъ.

Примѣчаніе. Опряшная Хозяйка отличается между прочимъ въ поварнѣ и тѣмъ, что очищаетъ мясо остуживаніемъ, а именно: когда мясо начнетъ кипѣть, посуду съ огня должно снять, и вынувъ изъ кипящаго отвара, опустить въ холодную воду, и остудивъ, естьли будетъ то птица, очистить съ нее всѣ могущіе остаться пеньки перяные; телятина и говядина по остуженіи также отъ всякаго сору очищается. Перьвый отваръ, въ которомъ варилось мясо, постоявъ, осаживаетъ отъ себя на дно всякую нечистоту, должно съ оной чистой отваръ слить, и положивъ въ него мясо, продолжать вареніе; перьвой же этотъ отваръ сберегать должно потому, что въ немъ находится уже много выварившагося изъ мяса соку.

6) *Голуби или куры съ лапшею.*

Когда лапша уварится, складывается оная предъ подаваніемъ на столъ въ одно блюдо съ мясомъ голубинымъ или куринымъ, варившимся особливо. Голуби въ этомъ случаѣ кладутся цѣлкомъ; куры же разрѣзываются на участки, и составляютъ какъ *Воскресное*, такъ и *жатвенное* блюдо въ *обѣдѣ*; а чтобъ столу придать побольше виду, можно голубятину или курятину подать въ ниже-

нижеописанномъ маіоранномъ взварѣ, и лапшу притомъ въ особливомъ блюдѣ, а таковымъ образомъ будетъ на столѣ два блюда, что лучше въ глаза можетъ броситься.

в) *Голубятина или курятина съ маіораномъ.*

Когда мясо почти совсѣмъ уварится, подбавляютъ коровьяго масла, и сушенаго или свѣжаго маіорану, и даютъ нѣсколько вскипѣть; это блюдо съ вышеписаннымъ и въ тѣхъ же обстоятельствахъ наравнѣ считается.

г) *Голубятина или курятина съ тиміаномъ.*

Голубятину или курятину должно сварить особливо, поджарить нарѣзаннаго жеребейками ветчиннаго сала въ черепнѣ, подмѣшать въ него муки съ тиміаномъ, и симъ взваромъ облить мясо.

Примѣчаніе. Когда свѣжія травы класть въ растопленное ветчинное сало или иной жиръ, надлежитъ сковороду съ огня снять, сало нѣсколько остудить, потомъ класть въ оное свѣжія травы, (лукъ таковой предосторожности не требуетъ) и послѣ вмѣстѣ поджарить; когда свѣжія травы, также и сухія, даже муку класть въ горячее на огнѣ стоящее сало, предстоитъ опасность, чтобъ оное не вспыхнуло и не зажгло сажу въ трубѣ. Хозяйка должна во время кипѣнія сала брать всевозможныя осторожности; понеже притомъ случалось безчисленное множество пожаровъ.

д) Голубятина или курятина съ клюцками.

Въ этомъ случаѣ мясо приготовляется особливо съ маіораннымъ или тиміаннымъ взваромъ, клюцки также варятся особливо, и подаются на разныхъ блюдахъ.

Блюдо это не скоро приготовляется, а потому въ жатвенную пору для жнецовъ не часто готовится, но вообще только къ обѣду въ *Воскресные* дни.

е) Голубятина съ пустарнакомъ.

Разрѣзанныхъ въ части голубей варятъ особливо, пустарнакъ также, и когда въ полы уварятся, кладутъ мясо въ пустарнакъ, подбавляютъ нѣсколько коровьяго масла и тиміану, довариваются вмѣстѣ послѣ того, какъ подлитъ будетъ въ пустарнакъ и отваръ, въ которомъ варились голуби.

Это блюдо подаютъ въ *обѣдѣ* по *Воскреснымъ днямъ*, также жнецамъ и косцамъ въ *жатвенное время*.

2) Утиное и гусиное мясо.

Также и сихъ домовыхъ птицъ мясу приуготовленіе совсѣмъ одинакое.

а) *Утятина и гусятина съ маіораномъ* приготовляется такъ, какъ показано о голубятинѣ съ маіораномъ въ No 1. подъ буквою в.

б) *Утятина или гусятина съ тиміаномъ;* приуготовленіе оныхъ одинакое съ показаннымъ въ No 1. подъ буквою г.

в) *Утятина или гусятина съ пустарнакомъ* варится, какъ сказано въ № 1. подъ буквою е.

г) *Утятина или гусятина съ картофелемъ* готовится точно такъ, какъ съ пустарнакомъ.

д) *Утятина или гусятина съ горохомъ.* Мясо приготовляется съ тиміаннымъ или маіораннымъ взваромъ особливо, и подаютъ оное на столъ особливо же; горохъ также особливо густо уварить, и протеревъ подать на другомъ блюдѣ къ мясу; можно таковымъ же образомъ и протертые картофели подавать на особливомъ блюдѣ къ этому мясу.

е) Гусей просоливъ коптятъ въ прокъ, и мало помалу употребляютъ; полотки сіи должно варить особливо, а отваръ можно употреблять въ разныя похлебки; въ изобильныхъ и средственныхъ мѣстахъ подаютъ оныя только въ нѣкоторые дни въ недѣлѣ къ *обѣду* съ густымъ горохомъ, протертыми бобами, картофелями, съ капустою и рѣпою; съ солеными гусиными полотками поступаютъ также.

Примѣчаніе. Когда утокъ и гусей употреблять только въ вареніе, не должно оныхъ откармливать столько сыто, какъ для жаренаго; нужно онымъ быть только мясистымъ, а салу въ нихъ столькому, чтобъ приправило похлебки, въ которыхъ мясо ихъ готовлено: впро-

чемъ

чемъ готовятъ это мясо какъ въ *Воскресные дни*, такъ въ *жатвенные пиры* для жнецовъ къ *обѣду*.

3) *Баранина.*

Баранина въ домѣ бываетъ либо *свѣжая*, или *соленая*, или *копченая*; соленую баранину варятъ съ лукомъ, и предъ тѣмъ, какъ снимать съ огня, натереть въ нее или накрошить нѣсколько бѣлаго пшеничнаго хлѣба. Варимыя къ этой соленой баранинѣ похлебки подаются въ особливыхъ чашахъ, какъ-то горохъ, протертые картофели, морковь и пустарнакъ; *копченую баранину* варятъ одну безъ всякой подбавки только съ укропомъ, а къ оной изъ вышеписанныхъ потравъ подаютъ какую нибудь въ особливомъ блюдѣ; *свѣжую* же *баранину* можно приготовлять слѣдующимъ образомъ:

1) *Баранина съ лукомъ.* Когда мясо почти уварится, крошатъ къ нему лукъ, а чтобъ похлебка была не жидка, подправляютъ тертымъ калачемъ или папушникомъ и тминомъ: вмѣсто луковицъ можно въ это кушанье класть перья луковыя съ луку сѣянца и порея, также и съ саженца. Гдѣ много луку водятъ, тамъ въ этой приправѣ съ начала весны не бываетъ недостатка; баранину съ лукомъ не всегда одну подаютъ, но иногда въ сопровожденіи съ *густымъ горохомъ*, *протертыми картофелями или фазолями*, *съ морковью* и *пустарнакомъ*.

2) *Баранина съ бѣлою капустою.* Мясо уварить до полуспѣлости, и прибавить капусты, такъ какъ показано въ *главѣ* III. подъ № 14.

3) *Баранина съ морковью, бѣлою рѣпою и пустарнакомъ.* Смотри сказанное о каждомъ изъ сихъ огородныхъ растѣній въ *главѣ третьей* подъ № 16 -- 17. Можно же каждые изъ сихъ корни поуваривъ особливо класть къ баранинѣ полуварившейся, и вмѣстѣ доваривать; съ брюквою и колрабїею поступать въ варенїи таковымъ же образомъ. *Баранина съ одною морковью* составляетъ *вседневное блюдо;* напротивъ это мясо съ иными потравами подаютъ *въ обѣдѣ въ Воскресные и жатвенные дни* для жнецовъ.

4) *Телятина.*

Когда телята случатся въ таковое время, когда оныхъ мясники не скупаютъ, не худо убивать оныхъ для служняго стола; естьли же на нихъ хорошая цѣна состоитъ, конечно хозяйственнѣе оныхъ продавать: однакожъ телятина въ похлебкахъ не дѣлаетъ навары, и требуетъ въ варенїи добавки коровьяго масла или ветчиннаго сала.

а) *Телятина со пшеномъ срацинскимъ.* Когда пшено почти уварится, тогда съ прибавкою коровьяго масла и малой доли мушкатнаго орѣха кладется оное къ почти уварившейся телятинѣ, и до-

довариваются вмѣстѣ; можно подбавлять въ это кушанье дробнаго изюму и коринки: блюдо сїе *праздничное*, *Воскресное* и *жатвенное* для служителей, а для жнецовъ *обѣденное*.

б) *Телятина съ маїораномъ* готовится подобно курятинѣ съ маїораномъ. Смотри въ этой главѣ No 1 букву в.

в) *Телятина съ тимїаномъ*. Смотри въ томъ же No букву г. Къ телятинѣ съ маїораномъ или тимїаномъ подаютъ пшенную кашицу, или прежде того великоденскую похлебку, но это лишь въ *Воскресные* и *праздничные дни*. Можно это блюдо подавать жнецамъ въ жатву, естьли къ сему времени убитъ будетъ теленокъ.

г) *Телятина съ клїоцками* приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ сказано о голубиномъ и куриномъ мясѣ; блюдо это подаютъ въ *Воскресные дни*, также въ *жатвенное* время жнецамъ.

д) *Телятина съ лапшою*. Прїуготовленїе оной одинаковое съ голубятиною, какъ описано въ этой главѣ подъ No 1 —— б. Это блюдо также для *Воскресныхъ* дней и жнецовъ въ жатвенное время.

е) *Телячьи рубцы*. Взваривъ оные однажды, воду слить, и дать рубцамъ остынуть; тогда наливъ свѣжею водою, поставить на огонь, и приправивъ коровьимъ масломъ, мѣлко скрошенными петрушкою и тимїаномъ, также пер-

тымъ папушникомъ, взварить: потрохъ этотъ подаютъ въ *простые дни* въ недѣлѣ.

ж) *Телячьи кишки;* взваривъ остудить оныя также, какъ рубцы, потомъ почти совсѣмъ уварить; по совершенiи сего распустить въ черепнѣ коровьяго масла, поджарить въономъ мѣлко скрошенаго луку, прибавивъ же рубленой петрушки и тертаго бѣлаго хлѣба, смѣшать съ перьвымъ отваромъ, и уварить: это блюдо подаютъ также въ *простые дни* въ недѣлѣ, въ кои опредѣлено служителямъ мясо.

з) *Телячья голова и ноги.* Должно на оныхъ оставить кожу, а только шерсть обварить и счистить, послѣ вымыть, сварить оныя въ соленой водѣ; тогда челюсти выломить, языкъ вырѣзать и положить особливо къ ногамъ; на головѣ вскрыть черепъ, обѣ кости вынуть, въ каждую положить по нѣскольку мозгу, и оставить сбочь головы; сверьху облить кислымъ взваромъ, который приготовляется таковымъ образомъ: поджарить вмѣстѣ нарѣзаннаго жеребейками ветчиннаго сала и луку, подбавить туда маiорановыхъ листовъ, крупно накрошенаго рѣшетнаго хлѣба, изюму и коринки, и облить телячью голову; мозгъ посыпается толченымъ перцомъ. Подаютъ это блюдо въ *Воскрес-*

кресные дни къ обѣду, иногда же и въ *простые* дни.

Примѣчаніе. Поднесь еще телята у насъ столько дешевы, такъ что Хозяинъ безъ дальняго убытка оныхъ не продавать, а дома про свой расходъ удержать можетъ. Можетъ же случиться, что убитой теленокъ вскорѣ издержанъ не будетъ, а оставить онаго на нѣсколько дней подъ матерью не должно: въ этомъ случаѣ телятину солятъ, и когда въ соли полежитъ дни два, привѣшиваютъ въ дымъ прокоптиться; однако не должно оной дать въ дыму отвердѣть, чтобы не получила дровянаго вкусу. Простолюдимы хотя ѣдятъ это мясо просто соленое, но прокопченое потомъ бываетъ оное вкуснѣе; почему Хозяйкѣ средственнаго состоянія для служителей своихъ въ запасъ *лучше телятину коптить*.

5) *Говядина.*

Свѣжей говядины меньше отпускается на служній столъ, нежели соленой и копченой; въ послѣднемъ случаѣ надлежитъ оная въ число *запасныхъ пищъ*, кои можно удержать прочными чрезъ долгое время. Въ Хозяйствѣ надлежитъ сколько возможно на пищу тратить денегъ, и распоряжать себя такъ, чтобъ не было нужды покупать мяса; когда же бьютъ рогатую скотину для домоваго расхода,

тогда до нѣсколька разъ отпускаютъ и на служнїй столъ свѣжую говядину.

а) *Говядина съ горохомъ.* Это очень обыкновенное блюдо состоитъ въ томъ, что говядину одну на огонь приставляютъ, приправляютъ инбиремъ, лавровымъ листомъ и розмариномъ вмѣстѣ, или розмариномъ однимъ, и довольно уваривают; горохъ особливо уваривают густо, кладутъ на особливое блюдо, и обливаютъ отваромъ, въ которомъ варилась говядина; *съ фазолями* и *протертыми картофелями* говядина приготовляется такимъ же образомъ: это блюдо въ *обѣдѣ* какъ въ *Воскресные дни*, такъ въ нѣкоторые въ недѣлѣ и въ *жатву* для жнецовъ очень употребительно.

б) *Говядина съ яшными крупами.* Должно вопервыхъ говядину въ особливомъ горшкѣ до половины уварить, яшныя крупы также въ половину уварить, и тогда положить оныя къ говядинѣ, подправивъ мушкатнымъ орѣхомъ, или селлерейною травою, и послѣ доварить вмѣстѣ, такъ чтобъ вышла похлебка, которую бы можно было ѣсть ложками изъ глубокой чаши; блюдо это *праздничное* и *Воскресныхъ* дней, такъ и въ *жатву* для жнецовъ *обѣденное.*

в) *Говядина съ пшеномъ срацинскимъ.* Прїуготовленїе блюда сего одинакое съ пред-

предшедшимъ, и подаютъ оное въ тѣ же дни.

г) *Говядина съ просяными крупами, которыя варятся на говяжьемъ отварѣ*, потомъ какъ пшено это въ половину уварено будетъ особливо, подбавляется къ говядинѣ столько же уварившейся, и вмѣстѣ съ оною уваривается; подаютъ это блюдо въ *помянутые дни*, но не всюду оное въ употребленіи: однако, какъ оное вкусно, а пшено составляетъ домашнее произведеніе, то не худо оное ввести, и тѣмъ замѣнить выдачу денегъ на покупку сарацинскаго пшена.

д) *Говядина съ пшеномъ, въ молокѣ вареным*ъ. Говядину должно варить одну, какъ показано выше подъ буквою а); пшонную же кашу также особливо въ молокѣ, и подать на разныхъ блюдахъ: кушанье сіе очень употребительно у деревенскихъ жителей на крестинныхъ и свадебныхъ пирахъ; на служній же столъ подаютъ оное въ *обѣдъ* по *Воскреснымъ* и *праздничнымъ днямъ*, также въ *жатву* для жнецовъ. Когда жнецамъ даютъ угощеніе, блюдо сіе въ обѣдѣ или ввечеру составляетъ начало стола.

е) *Говядина съ лапшею*; въ этой смѣси должно мясо совсѣмъ уварить особливо, ибо лапша, когда оную соединить къ мясу, еще несварившемуся, совсѣмъ въ гущу роспадется; почему лапшу надлежитъ сваривъ совсѣмъ сложить къ свар-

рившемуся уже мясу: это блюдо *Воскресное и праздничное,* можетъ также служить *обѣденнымъ въ жатву* для жнецовъ, когда есть сухая накрошеная лапша въ запасѣ. Впрочемъ въ жатвенную пору по недостатку времени не всегда оную готовить удобно; можно же лапшу съ говядиною варить жидкую, чтобъ хлебать ложками.

ж) *Говядина съ изюмомъ.* Когда говядина почти уварится, должно въ разсужденіи количества мяса подложить въ нее нѣсколько изюму съ уксусомъ, лавровымъ листомъ, муки до красна поджареной (поджигаютъ къ сему муку въ особливой черепнѣ на угляхъ), и все это еще нѣсколько взваривають; отваръ не долженъ быть густъ, чтобъ можно было хлебать оный ложкою: это блюдо подаютъ къ *обѣду* только въ *праздничные дни,* а у простаго народа употребительно оное на крестинныхъ и свадебныхъ пирахъ.

з) *Говядина съ хрѣномъ.* Когда мясо почти совсѣмъ уварится, и отваръ повыкипитъ, подбавляютъ къ ней мѣлко стертаго хрѣну и тертаго бѣлаго хлѣба, и еще взвариваютъ нѣсколько: хрѣнъ не должно слишкомъ уваривать, для того что онъ свой естественной вкусъ потеряетъ; однакожъ не должно, чтобъ былъ онъ и слишкомъ сыръ и ѣдокъ. *Говядина съ хрѣномъ* составляетъ *обѣденное блюдо въ Воскресные дни,* иногда

гда въ простые дни въ недѣлѣ. Хрѣнъ къ употребленїю поспѣваетъ осенью, лѣтомъ же вкусъ его бываетъ травяной; во многихъ мѣстахъ сего не наблюдаютъ, а особливо когда въ поварнѣ понадобится сдѣлать перемѣну кушанья.

и) *Говядина съ ломаными бобами.* Въ третьей главѣ подъ No 22 говорено уже о прїуготовленїи сихъ бобовъ и о томъ, что оные обыкновеннѣе всего варятъ съ бараниною; въ перемѣну можно оные такимъ же образомъ варить и съ говядиною: подаютъ это блюдо *въ обѣдъ по Воскреснымъ и праздничнымъ днямъ*, иногда въ простые, когда уставлено служителямъ давать мясо.

ї) *Говядина съ рѣзаными картофелями.* Въ главѣ третьей подъ No 21 сказано, что картофели варятъ вмѣстѣ съ бараниною; таковымъ же образомъ готовятъ ихъ съ говядиною. Блюдо это отъ говядины съ протертыми картофелями различно; ибо сїе подается на двухъ разныхъ блюдахъ, а оное, т. е. картофели: рѣзаные вмѣстѣ съ говядиною, подаютъ на одномъ блюдѣ: подаютъ оное въ *Воскресные* и иные дни въ недѣлѣ, также *въ жатву* для жнецовъ.

к) *Говядина съ сочевицею*; послѣдняя, по сказанному въ III главѣ No 8, варится особливо, и съ говядиною подается на разныхъ блюдахъ; можно однако подавать оную вмѣстѣ съ мясомъ, когда она

въ мясномъ отварѣ уварена будетъ не густо: это блюдо *обѣденное*, которое въ обыкновенїи подавать *въ Воскресные и праздничные дни*, также во время *жатвы* жнецамъ.

л) *Говядина съ бѣлою рѣпою.* Не безъ извѣстно сїе блюдо въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ сѣютъ много бѣлой рѣпы; о прїуготовленїи оной можно прочесть въ III главѣ No 18. Брюква и колрабїя съ говядиною готовятся таковымъ же образомъ.

м) *Говядина съ земляными яблоками или земляными артишоками.* Мясо должно совсѣмъ уварить особливо, напослѣдокъ подложить земляныхъ яблокъ, кружками нарѣзанныхъ, съ довольнымъ количествомъ перцу, и вмѣстѣ съ мясомъ уварить мягко; сливанїе первой воды съ обвариваемыхъ земляныхъ яблокъ употребительно только въ поварняхъ дворянскихъ; ибо нѣтъ ни одного корневаго растѣнїя, котороебъ столько приключало надмѣнїя животу, какъ это: блюдо сїе во многихъ мѣстахъ совсѣмъ незнакомо; оное подаютъ въ *обѣдъ* по *Воскреснымъ* и другимъ днямъ въ недѣлѣ. Введенїе блюда сего въ служнемъ столѣ не совсѣмъ полезно, для того что нигдѣ нѣтъ недостатка въ питательнѣйшемъ сего рода картофелѣ; земляныя яблоки лишъ ту выгоду имѣютъ предъ обыкновенными карто-

фелями, что оставленныя на грядахъ зимою не вызябаютъ.

н) *Говяжьи кишки.*

Говяжьи кишки должно полагать въ числѣ прочныхъ пищъ; оныя солятъ, какъ будетъ показано въ своемъ мѣстѣ, а потому можно оныя временно употреблять въ поварнѣ; для служителей рѣдко готовятъ оныя инымъ образомъ, кромѣ сего: по приуготовленіи оныхъ такъ, какъ сказано въ № 4 о телячьихъ рубцахъ, увариваютъ оныя довольно, и къ сообщенію лучшаго вкуса подбавляютъ петрушки предъ тѣмъ, какъ снимать съ огня; подавая же на столъ въ блюдѣ, посыпаютъ довольнымъ количествомъ инбиря.

Когда кишки долго лежатъ въ разсолѣ, легко могутъ приняпь дурной запахъ; однакожъ чрезъ это не теряютъ своего добраго вкуса, когда только предъ вареніемъ будутъ довольно вымочены: въ этомъ случаѣ должно воду нѣсколько разъ перемѣнять.

Говяжьи кишки подаютъ къ разнымъ потравамъ, какъ-то къ капустѣ, рѣпѣ, картофелямъ, гороху, также къ мучнымъ пищамъ; въ изобильныхъ мѣстахъ блюда сего не подаютъ въ Воскресные дни, но *въ нѣкоторые дни въ недѣлѣ къ обѣду.*

о) *Говядина соленая или солонина.*

Солонину должно съ вечера намочить отчасти для того, чтобъ извлечь излишнюю соль, частью же, чтобъ обмыть мясо и употреблять отваръ, въ которомъ будетъ варена, въ приготовленіе разныхъ похлебокъ.

Солонину варятъ одну, и приправляютъ инбиремъ, изюмомъ и лавровымъ листомъ; подаютъ это мясо къ гороху, бобамъ, сочевицѣ, яшной кутьѣ, картофелямъ, и вообще ко всѣмъ потравамъ, кои имянованы выше при свѣжей говядинѣ.

Солонина съ густымъ горохомъ съ Ноября по самый Май мѣсяцъ во многихъ областяхъ Нѣмецкой земли составляетъ заведенное *обѣденное блюдо въ Воскресные дни*; только смотрѣть надобно, чтобъ оная по наступленіи теплыхъ дней не испортилась, и вкусу своего не утратила: для чего мясо сіе издерживать не должно медлить, и лучше къ послѣдкамъ беречь копченую говядину, которая лежитъ гораздо прочнѣе. Во 2 и 3 Части Хозяйки показано будетъ, какъ солить и коптить разныя мяса.

п) *Копченая говядина.*

Мяса сего вымачивать не должно, но варить одно съ лавровымъ листомъ и розмариномъ; отваръ копченой говядины для похлебокъ не годится; оной служитъ только въ случаѣ жирности своей

ей къ обливанію густаго протертаго гороха, сухихъ фазолей, и протертыхъ картофелей; впрочемъ копченая говядина съ другими приправами составляетъ *Воскресную, въ нѣкоторые мясоѣдные дни* и *жатвенную пищу.*

б) Свинина.

Свиное мясо болѣе всего употребительно для служняго стола, и отчасти готовится свѣжее, частью соленое, также копченое. Убиваемыхъ въ домоводствѣ свиней раздѣляютъ въ *кормныхъ на сало*, и *кормныхъ на мясо*: на сало откармливаютъ ихъ такъ, чтобъ было въ нихъ больше сала, нежели мяса, или по крайней мѣрѣ перьваго столько, чтобъ бока коптить можно было; но какъ изъ сихъ кормныхъ свиней, какъ о томъ подробнѣе говорено будетъ въ своемъ мѣстѣ, выходятъ части, для поварни употребляемыя отчасти свѣжими, частью солеными и копчеными, поступаютъ съ оными также, какъ съ частьми такъ называемыхъ мясныхъ свиней. Сказано уже, что послѣднія не столько кормятся, какъ на сало откармливаемыя; а сіе для того, что мясо оныхъ, а не сало нужно для варенія и жаренія: откармливаемыхъ на сало свиней убиваютъ въ глубокую осень, или зимою, мясныхъ же во всякое время года. Такъ на примѣръ въ изобильныхъ мѣстахъ у крестьянъ обычайно къ жатвѣ бить свинью, и мясо

оной

оной употреблять отчасти свѣжее, частью просоленое; только надлежитъ взирать на прочность таковаго соленаго мяса, и не медлить оное издерживать: это въ домахъ, содержащихъ въ жатву много работниковъ и поденьщиковъ, и происходитъ, за тѣмъ что жнецамъ и косцамъ готовятъ много мяса, а гребельщиковъ кормятъ свѣжими кишками; ибо оныя, хотябъ въ дыму висѣли, не много дней останутся не тронувшись.

а) *Свинина съ горохомъ.*

Свѣжую свинину варятъ одну, и приправляютъ одною только шалфеею, которую кладутъ къ ней вѣточками, не ощипывая листовъ; горохъ уваривают густо, и протеревъ оный сквозь сито, подаютъ особливо стульцомъ, подѣлавъ въ немъ углубленія ложкою, въ которыя наливаютъ жирнаго отвару, въ коемъ варилась свинина: блюдо это *обѣденное въ Воскресные дни,* также *въ жатву для жнецовъ,* временемъ же въ простые дни въ недѣлѣ.

б) *Свинина съ протертыми картофелями.*

Когда мясо по преждепоказанному будетъ сварено особливо, должно картофели протереть, и въ особливомъ блюдѣ, такъ какъ подаютъ горохъ, облить жирнымъ отваромъ; блюдо это подаютъ въ тѣже дни: съ бѣлыми сушеными фазолями также поступаютъ.

в) Свинина съ кислою капустою.

Мясо надлежитъ равномѣрно сварить особливо, и подобно предшедшимъ подать на особливомъ блюдѣ, и при ономъ на другомъ блюдѣ щи изъ кислой капусты; пища эта во многихъ мѣстахъ не Воскресная, но поставляется въ нѣкоторые простые дни въ недѣлѣ; кислую капусту можно здобрить жирнымъ мяснымъ отваромъ, а о вареніи оной смотри главу III. No 15.

г) Свинина съ клюцками.

Свинину или свѣжину, какъ называютъ оную инако, должно сварить особливо, клюцки также; о клюцкахъ надлежитъ замѣтить сказанное въ главѣ III, No 1. Это блюдо *обѣденное въ жатву для жнецовъ*; подаютъ оное на служній столъ въ нѣкоторые дни въ недѣлѣ, иногда въ *Воскресные*; *свинина съ лапшею* пріуготовляется такимъ же образомъ.

д) Свинина съ бѣлою рѣпою.

Потрава сія, по сказанному главы III въ No 18, варится и подается особливо; въ разсужденіи варенія мяса тому же слѣдовать; можно однако рѣпу съ мясомъ подавать вмѣстѣ: понеже бѣлая рѣпа въ началѣ лѣта бываетъ изрѣдка, то *жнецы* блюдо это въ *жатву* ѣдятъ охотно, въ другихъ же мѣстахъ подаютъ оное и въ *Воскресные дни*; очень же употребительно оное въ *простые дни*, когда даютъ служителямъ

мясо; *свинину съ вяленою рѣпою* варятъ обыкновенно однажды въ недѣлю.

е) *Свинина съ сухимъ овощемъ.*

Объ этомъ писано уже въ III главѣ подъ No 26.

ж) *Свинина съ свѣжими грушами.*

Также и объ этомъ блюдѣ можно прїискать въ III главѣ подъ No 27, равно и о *свѣжихъ грушахъ съ клїоцками*; а въ той же главѣ No 25 о *сухихъ грушахъ съ клїоцками.*

з) *Свинина съ хрѣномъ.*

Приготовляютъ и подаютъ это блюдо, такъ какъ говядину съ хрѣномъ, по предписанному въ сей IV главѣ подъ буквою з. Можно хрѣнъ къ мясу подавать особливо на блюдцѣ, естьли Хозяйка имѣетъ причину умножить число подаваемыхъ блюдъ: впрочемъ свинина съ хрѣномъ не столько употребительна, какъ говядина съ хрѣномъ. Должно однако блюдо сїе для перемѣны ввести въ обыкновенїе; идутъ же къ сему утиное и гусиное мясо, потому что простой народъ до хрѣну охотникъ.

и) *Свинина соленая, или ветчина.*

Соленую свинину варятъ таковымъ же образомъ, какъ и свѣжую, и также приправляютъ шалфеею; жирной отваръ ея можетъ употребляемъ быть къ тѣмъ же приправамъ, какъ и отваръ свѣжей свинины; свинину соленую ѣдятъ съ *густымъ горохомъ, протертыми карто-*

фели-

фелями, таковыми же *сухими бобами*, съ *кислою капустою*, *клюцками*, *лапшею*, *бѣлою и вяленою рѣпою*, *морковью*, *сушеными овощьми*, *свѣжими грушами* и съ *хрѣномъ*; подаютъ же сію соленую свинину съ ея потравами въ то же время, какъ и свѣжую свинину. Еще въ разсужденіи соленой свинины *съ морковью* замѣтить должно, что оную подаютъ не въ *Воскресные дни*, но въ простые въ недѣлѣ, когда подаютъ на служній столъ мясо.

1) Копченая ветчина.

Это мясо варятъ подобно предшедшему, и приправляютъ одною только шалфеею, потому что оное отъ копченія свой собственный вкусъ получаетъ; отваръ и сего мяса можетъ употребляемъ быть къ подправленію всѣхъ въ предшедшемъ параграфѣ описанныхъ приправъ: употребляютъ же оный къ *разварному гороху*, *бобовой похлебкѣ* и *бѣлой крошеной капустѣ*. Естьли кислая капуста не довольно соли въ себѣ содержитъ, годится отваръ сей и для нее; когда же кислая капуста довольно солона, должно употреблять въ нее одно только сверьху отвара славливаемое сало, чтобъ капуста не вышла слишкомъ солона; къ свѣжей капустѣ лѣтомъ можно употреблять весь этотъ отваръ, но въ этомъ случаѣ не должно уже класть соли. Морковь въ особливо-

сти получаетъ хорошій вкусъ отъ сего отвару въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ больше охотниковъ до копченаго, нежели свѣжаго мяса; ибо во многихъ областяхъ о копченомъ мясѣ совсѣмъ не знаютъ, хотя къ великому недостатку въ поварнѣ.

Впрочемъ надлежитъ вѣдать, что копченые бока, лопатки, головы и окорока варятъ, и отваръ ихъ употребляютъ таковымъ же образомъ, какъ выше показано. Вареной копченой ветчины окороки и лопатки подаютъ большею частью въ *жатвенную* пору жнецамъ въ сопровожденіи разныхъ потравъ, а особливо *моркови съ свиными бобами*, гдѣ сіе блюдо употребительно; потому что, какъ прежде упомянуто было, въ изобильныхъ и средственно плодоносныхъ мѣстахъ одна морковь въ неуваженіи. Прочія части ветчины, кромѣ головы, лопатокъ и окороковъ, называются *дробная ветчина*: поелику въ сіе число надлежатъ отъ полтей ребра; оныхъ въ изобильныхъ мѣстахъ инако не употребляютъ, какъ въ *простые дни* въ недѣлѣ; прочія части дробной ветчины подаютъ въ *обѣдѣ* по *Воскресным днямъ* съ густымъ горохомъ, протертыми бобами, картофелями, и тому подобнымъ.

7) *Люммель Нѣмецкое блюдо.*

Это кушанье знакомо только въ нѣкоторыхъ провинцїяхъ нижней Нѣмецкой земли; гдѣ же оное употребительно, служитъ къ великимъ выгодамъ поварни, потому что наскоро приготовляется и вкусно; приготовленїе онаго слѣдующее: *легкое, сердце, печень и почки говяжьи* варить въ водѣ съ солью, и по сваренїи, когда отстынутъ, изрѣзать въ жеребейки средственной величины; взять полчетверика *сушеныхъ овощей*, какъ-то яблокъ, грушъ и сливъ, уварить въ особливомъ котлѣ, потомъ прибавить *пивнаго уксусу* съ *лавровыми листами* и толчеными *пряными кореньями* по размѣру глазному, и бутылки двѣ *говяжьей крови*, чтобъ взваръ сдѣлался больше густъ, нежели жидокъ; вливая кровь, должно безпрестанно мѣшать, чтобъ не скипѣлась, и еще поварить добрую четверть часа; когда сїе совсѣмъ уварится, кладется туда же помянутое изрѣзанное мясо все, вымѣшивается, и еще нѣсколько съ овощемъ и прочимъ взваривается: таковымъ образомъ приготовленной запасъ кушанья хранится въ самыхъ большихъ горшкахъ (но не въ мѣдныхъ), или въ малыхъ деревянныхъ кадочкахъ.

1) Подаютъ сего кушанья въ *обѣдъ въ нѣкоторые дни* въ недѣлѣ, поразогрѣвъ оное на горячемъ поду, или надъ горя-

чими углями, и считается наравнѣ съ мяснымъ блюдомъ.

2) Обѣдъ начинается приличною похлебкою; къ сему могутъ служить разварной горохъ, бѣлые сушеные фазоли, картофели, яшная кашица на мясномъ отварѣ: молочныхъ же ѣствъ къ люммелю ни прежде, ни послѣ подавать не должно; не годится же къ оному ни свѣжая, ни кислая капуста, также и рѣпа; однѣ только помянутыя похлебки приличны къ оному.

3) *Люммель* должно подавать нѣсколько разъ въ недѣлѣ, дабы заготовленный запасъ не застоялся; естьли оной долго стоявъ заплѣсневѣетъ, должно оной не медливъ переварить, и тѣмъ прибавить прочности: впрочемъ лѣтомъ сего кушанья запасать не должно, потому что оное за теплотою времени долго стоять не можетъ; глубокая осень и зима къ сему способны.

4) Происхожденіе браннаго слова Нѣмецкаго *люммель* безъ сомнѣнія должно выводить отъ сего простонароднаго кушанья, естьли только не отъ Латинскаго lumbus; равномѣрно надобно думать, что бранное же Нѣмецкое слово *рекель* произошло отъ употребительнаго въ сѣверѣ кушанья сего названія.

8) *Черная кислица*, Schwarz-Sauer.

Приготовленіе сего блюда съ предшедшимъ совсѣмъ одинакое, кромѣ того, что мя-

мясо къ оному употребляется *утиное*, *гусиное* и *свиное* съ кровью сихъ животныхъ къ вареным грушамъ, и последнія приправляются гвоздикою, при чемъ должно замѣчать слѣдующее:

а) *Черная кислица съ утинымъ мясомъ.*

Къ сему кушанью утокъ откармливать сыто не нужно; можно брать оныхъ безъ разбору; мясо разрѣзать на части, и смѣшать съ грушами.

б) *Черная кислица съ гусинымъ мясомъ.*

Употребляются къ сему гуси также неоткормленныя; когда же въ домѣ вдругъ бьютъ гусей много для соленія или копченія, берутъ тогда гусиные потроха, т. е. головы, шеи, крылья, лапки, пупки, печенки и кишки, очиставъ и обвивъ около лапокъ.

На *шесть человѣкъ* одинъ гусиной потрохъ въ этомъ блюдѣ полагается *въ обѣдъ*, и подается въ *простые дни* въ недѣлѣ; служитъ же это блюдо и въ *праздники въ ужинъ*.

в) *Черная кислица съ свининою.*

Къ сему берутъ на части раздѣленную *спинку свиную*, иногда присовокупляютъ къ сему ноги и уши; это блюдо полагается наравнѣ съ черною кислицею, съ гусинымъ мясомъ готовленною.

Примѣчаніе. Сіе кушанье, подобно люммелю, не должно держать долго, но скорѣе издерживать; вмѣсто сихъ грушъ можно употреблять свѣжія, и лишь то-

го смотрѣть, чтобъ оныя совсѣмъ не разварились: однако это кушанье съ свѣжими грушами еще меньше прочно.

9) *Желтая кислица.*

Поелику это кушанье запасается въ прокъ, варятъ оное сначала глубокой осени для подаванія къ столу; употребляется въ оное одна свинина, которая можетъ быть свѣжая и соленая, только не копченая, а именно: только морды, уши и ноги отъ свиней, которыхъ бьютъ въ это время. Увариваютъ это мясо въ водѣ съ солью, а потомъ присовокупляютъ слѣдующій взварецъ: варить въ *уксусѣ изюму* и *коринки* съ небольшимъ числомъ *шафрану*, и въ случаѣ, когда изюму положено мало, подсластить *медомъ*, а напослѣдокъ подбить *пшеничною мукою*, въ холодномъ уксусѣ разболтанною, когда уже взваръ будетъ готовъ, и вынувъ мясо, облить оное на блюдахъ симъ взварцомъ.

1) Это кушанье не можетъ стоять прочно больше восьми или двенадцати дней, послѣ чего оное опять съ уксусомъ подварить должно. Не нужно однако сего кушанья заготовлять много; потому что можно оное готовить изъ ветчины, когда потребно будетъ въ перемѣну.

2) Блюдо сіе составляетъ вечернюю пищу въ *большіе праздники*, каковы *Рождество* и *Новой годъ*; въ *жатву* можно оное

оное подавать жнецамъ за ужиномъ послѣ пивной похлебки въ мѣстахъ изобильныхъ; впрочемъ можетъ оное служить и въ *обѣдѣ* въ тѣ дни, когда опредѣляется служителямъ мясо.

10) *Яишница.*

Яишницу въ изобильныхъ и средственно плодоносныхъ мѣстахъ подаютъ въ обѣдѣ вмѣсто мяса, а потому въ этой главѣ и объ оной упомянуть должно; *обыкновенная яишница* требуетъ, чтобъ положить прежде на сковороду нарѣзанной кусочками жирной ветчины, поджарить, покрошить къ ней луку головчатаго или перьевъ луковыхъ, поджарить въ этомъ салѣ, наконецъ влить разбитыхъ особливо съ пшеничною мукою яицъ, и такъ дожарить яишницу.

1) Въ *обыкновенной яишницѣ* полагается *пять* или *шесть яицъ* на *восемь человѣкъ*; въ хорошей яишницѣ надобно полагать по яйцу на каждаго человѣка.
2) Въ недостаткѣ ветчины можно класть въ яишницу *коровьяго масла*, *гусинаго* или *свинаго сала*; въ скудныхъ мѣстахъ можетъ служить вмѣсто сего льняное или сурѣпичное масло.
3) Чтобъ яишница хорошо пропеклась, должно оную временно прорѣзывать ножемъ; должно же снимая съ огня, сковороду потрясать, чтобъ не пригорѣло; когда съ одной стороны прожарится, должно обернуть на другую: производит-

ся сїе съ помощїю блюда равной мѣры со сковородою, которое должно рукою прихвативъ къ яишницѣ, проворно перевернуть сковороду, а потомъ таковымъ же образомъ выкинуть яишницу опять на сковороду пропекшеюся стороною, но осторожно, чтобъ яишницу не разорвать, и докончить жаренїе.

4) Гдѣ часто готовятъ яишницы, не худо держать чугунныя сковороды, потому что оныя способнѣе къ сему дѣлу; глиняные черепни не прочны, а особливо отбиваются у оныхъ скоро подножки, и опасно подставлять подъ нихъ камушки, ибо легко могутъ опрокинуться.

5) Поджариванїе ветчины и всякаго сала должно производить съ великою осторожностїю, и не повѣрять онаго невозрастнымъ, или рѣзвымъ дѣвкамъ; опасно тутъ чтобъ не вспыхнуло, и для того не должно сковороду приставлять близко къ огню, чтобъ не брызнулъ уголь или отъ щепокъ горячаго дерева, а особливо отъ дубовыхъ дровъ, кои очень сему подвержены. Должно же остерегаться отворять въ это время окны или двери, чтобъ вѣтромъ не потянуло пламени на сковороду; опасно же подкладывать подъ сковороду горящїя головки, отъ чего сало также вдругъ вспыхнуть и пожаръ произвесть можетъ. Сало и тогда подвержено загоре-

ренїю, когда съ нимъ смѣшаны будутъ яйцы, мука и молоко.

6) Еще въ разсужденїи дневнаго времени должно замѣтить, что яишницу большею частью подаютъ къ *обѣду*; въ мѣстахъ средственно изобильныхъ подаютъ оную на столъ раза три въ недѣлю, а именно въ *четвертокъ*, въ которой опредѣлено единственно служителямъ давать мясо, въ другїе же калбасы, куски ветчины и яшницу. Въ *жатвенную* пору *ввечеру* ставятъ жнецамъ добрую яичницу съ салатомъ; приправляется оная нарѣзанными ломтиками съ копченыхъ окороковъ; *обыкновенная яишница* перемѣняется тѣмъ, что обливаютъ оную развареными грушами и сливами съ ихъ отваромъ: можно употреблять къ сему сливной вареной сокъ; въ скудныхъ же мѣстахъ обливаютъ оную простымъ холоднымъ уксусомъ.

11) *Яйца.*

Когда для лужителей варятъ яйца, должно онымъ быть густымъ, а не въ смятку. Прежде сказано было, что обыкновенно на человѣка полагается по два яйца; подаютъ оныя по *вечерамъ* на *Святой недѣлѣ* и *Семицкой*. Гдѣ въ *жатвенную пору* опредѣлено жнецамъ давать второй завтракъ, или полдникъ, тамъ съ похлебкою подаютъ имъ густыя яйца.

Къ сему завтраку присовокупляютъ въ изобильныхъ мѣстахъ выпускную яишницу; приготовленіе оной состоитъ въ томъ, что распустивъ въ сковородѣ на огнѣ масла, выпускаютъ сырое яйцо близъ яйца, и на угляхъ слегка запекаютъ; разбивныхъ яишницъ на служній столъ не готовятъ, а даютъ только больнымъ.

12) *Калбасы.*

О пріуготовленіи и храненіи разнаго рода калбасъ предоставлено описаніе во *вторую Часть Хозяйки;* здѣсь же показано будетъ только, когда и какъ калбасы подаютъ на столъ. Обыкновенно имѣемъ мы три рода калбасъ: *печеночныя, кровяныя и жареныя;* а сихъ трехъ родовъ калбасы ѣдятъ либо свѣжія или копченыя.

а) *Печеночная или бѣлая калбаса.*

Печеночную калбасу подаютъ въ недѣлѣ *къ обѣду* ко всякимъ потравамъ; можно оную подавать и одну послѣ сытныхъ потравъ, каковы разварной горохъ, бѣлые бобы, яшная кутья, или картофельная похлебка.

Пока еще можно имѣть свѣжія печеночныя калбасы, разогрѣваютъ оныя въ сковородѣ на угляхъ, или на блюдѣ въ горячей печуркѣ кафельной печи, и подаютъ на столъ; не должно печеночной калбасѣ, равно какъ и *кровянымъ калбасамъ,* давать лежать въ томъ отварѣ, въ которомъ оныя сварены были; но

но подостлавъ соломы на ночвахъ, укладывая хранить, и такъ сухія разогрѣвъ на столъ подавать.

Толстыя кишки, печенкою начиненныя, обыкновенно опредѣляются въ копченіе: пузыри, оною начиненные, мало помалу вырѣзываютъ кусками, и съ прибавкою свинаго сала разогрѣваютъ; сіи начиненные пузыри должно всѣхъ скорѣе тратить, потому что непрочны, а особливо въ зимнія оттепели скоро плѣсневѣютъ и портятся.

Толстыя кишки копченыя, въ разсужденіи прочности ихъ, надлежитъ тратить послѣ; однако же и оныхъ далеко въ лѣто беречь не должно, ибо пріемлютъ ржавчинной вкусъ; копченыя кровяныя калбасы всѣхъ прочнѣе.

Попортившіяся толстыя печеночныя копченыя калбасы поправляются тѣмъ, когда оныя опять поварить въ отварѣ свинаго или говяжьяго мяса; естьли употребить къ сему отваръ солонины, должно смотрѣть того, чтобъ не былъ оной солонъ; можно однако оный развесть водою. —— Копченыя сего рода калбасы подаютъ ко всякимъ потравамъ, такъ какъ и некопченыя, и какъ о томъ прежде писано было.

6) *Кровяная или красная калбаса.*

Кровяныя калбасы, подобно печеночнымъ, подаются *въ обѣдъ* къ разнымъ потравамъ, и считаются наравнѣ съ мясомъ; на-

оныя начиниваются также въ пузыряхъ, или въ кишкахъ: пузырныя должно скорѣе тратить; отрѣзываются оныя частьми, обкладываются саломъ, и либо въ сковородѣ на угляхъ, или на плоскомъ блюдѣ въ печи разогрѣваются; при чемъ сало въ калбасу вбирается.

Пузырныя кровяныя калбасы можно и коптить, но въ этомъ случаѣ надлежитъ ихъ скорѣе тратить, нежели кровяныя калбасы въ толстыхъ кишкахъ; ибо удобно по срединѣ трескаются, и въ сихъ мѣстахъ плѣсневѣютъ и пріемлютъ горечь.

Кровяныя калбасы, въ толстыхъ кишкахъ начиненныя, держатся всего прочнѣе; не должно оныхъ жарить на рѣшеткѣ надъ углями, какъ то дѣлается для господскаго стола; въ нихъ мало кусочковъ сала, а потому жаренія сего выдержать не могутъ: въ перьвой недѣлѣ копченія еще сіе удобно; и такъ должно оныя, подобно копченымъ толстымъ печеночнымъ кишкамъ, въ мясномъ отварѣ, или въ разсолѣ, въ которомъ лежало мясо, разведя оный водою, варить для стола.

Копченая кровяная калбаса служитъ къ потравамъ всякаго рода *въ обѣдѣ*, а болѣе всего сопровождаетъ кислую капусту.

Кислая калбаса изъ этой копченой кровяной калбасы приготовляется тако-

ковымъ образомъ: растопивъ въ сковородѣ сала ветчиннаго или свѣжаго, подмѣшать въ него немного муки, уксусу, нѣсколько медомъ подслащеннаго, и въ этомъ соусѣ поджарить изрѣзанную кружками калбасу: не прилично подавать сїю кислую калбасу къ кислой капустѣ, или молочнымъ ѣствамъ; идетъ оная всего лучше къ клюцкамъ, гороху, картофелямъ, ячменной кашѣ, на мясномъ отварѣ вареной, и бѣлыхъ бобовъ похлебкѣ, и составляетъ *обѣденное* блюдо.

Нѣсколько получше приготовленныя копченыя красныя калбасы отпускаютъ съ служителями въ кошеляхъ, когда оныя въ обѣдъ не будутъ дома, а на примѣръ въ лѣсу для рубки дровъ, и прочее; даютъ же сїи копченыя кровяныя калбасы служителямъ на дорогу, когда ихъ посылаютъ съ продажнымъ хлѣбомъ, и должно будетъ имъ дни два пробыть въ отлучкѣ отъ дому.

Примѣчанїе. Отъ выжариванїя очистковъ со свиныхъ политей и гусиныхъ полотковъ получаемое сало лучше всего способно къ поджариванїю пузырныхъ, печеночныхъ и кровяныхъ калбасъ, а именно: полосками сихъ очистковъ надлежитъ укласть разрѣзанную калбасу на сковородѣ, и сало изъ нихъ напитаетъ оную; служители ѣдятъ охотно таковыя калбасы и съ оными очистками.

в) *Жареная калбаса.*

Когда въ домѣ бьютъ свиней, подаютъ въ это время на служнїй столъ къ *обѣду* и жареныя калбасы; однако это неопредѣленное, ибо сырыя мясныя калбасы коптятъ, и тогда онѣ очень прочно могутъ лежать во все лѣто.

Мясныхъ копченыхъ калбасъ до жатвы трогать не должно; ибо тогда оныя составляютъ наскоро приготовляемую пищу.

Въ изобильныхъ мѣстахъ есть обыкновенїе мясныя калбасы высылать жнецамъ въ поле къ *полднику*; въ средственныхъ же мѣстахъ подаютъ оныя въ *обѣдъ* грабельщикамъ съ блюдомъ холоднаго, или похлебки.

Чтобъ калбасы сїи сдѣлались тверды и сухи, нужно оныя обварить; не нуженъ къ сему мясной отваръ, а служитъ простая вода; и при семъ есть еще та выгода, что вытопившееся изъ калбасъ сало можетъ употреблено быть къ варенїю какой нибудь похлебки. Впрочемъ нѣтъ ни одной потравы, съ которою бы сихъ калбасъ есть было не можно; а какъ оныя для прочности очень просаливаютъ, то при обвариванїи довольно излишнюю соль изъ нихъ вытягиваетъ, чтобъ оная не возбуждала излишней жажды, что надлежитъ наблюдать и въ разсужденїи всѣхъ пищъ, въ жатву употребляемыхъ.

До-

Добрая яишница, которую отъ обыкновенной отличать должно, поддобривается сими калбасами въ *жатвенное* время; отъ калбасы нарѣзывается тонкихъ кружковъ, кладутъ оные въ растопленное сало, а потомъ взливаются разболтанныя съ мукою яйца, и запекаются; составляетъ это *вечернее блюдо для жнецовъ въ жатву*; и можетъ оное сопровождать салатъ.

ГЛАВА V.

Рыбы.

Въ мѣстахъ, близъ большихъ и малыхъ рѣкъ и озеръ лежащихъ, рыбы въ столѣ служнемъ и простыхъ людей составляютъ обыкновенную пищу, а особливо тамъ, гдѣ есть рыбныя ловли; потому что большихъ рыбъ отвозятъ на продажу въ городъ, малыхъ же и другихъ малоуважаемыхъ оставляютъ для собственнаго расходу. Называютъ маловажные роды рыбъ обыкновенно *мѣлкая рыба* или *съѣстная рыба*, лучшихъ же родовъ рыбъ у простолюдиновъ подаютъ только на угощеніяхъ, каковы крестины, свадебные пиры и прочая: понятіе о мѣлкой или съѣстной рыбѣ не всюду надлежитъ принимать въ одинакомъ смыслѣ; ибо въ нѣкоторыхъ мѣстахъ небольшіе угри, малыя и среднія щуки считаются за мѣлкую ры-

 бу,

бу, въ другихъ же мѣстахъ уважаются оныя и на господскихъ столахъ; естьли же крупныя рыбы, какъ то лещи, щуки, угри, окуни и прочая, случаются на пирахъ простолюдиновъ, отваривають оныя только въ соли и подаютъ на столъ, каковое приуготовленіе употребительно и во многихъ дворянскихъ домахъ; почему здѣсь упомяну я только о мѣлкой рыбѣ, какъ лучше оную готовить для стола служняго: считается рыба наравнѣ противу мяса въ скоромные дни. Искусной Хозяйкѣ должно того смотрѣть, чтобъ рыбѣ предшествовало сытное горячее блюдо, когда рыба не будетъ варена съ корневыми огородными растѣніями; потому рабочій народъ рыба гораздо меньше насыщаетъ, нежели мясо.

Еще за главное правило въ разсужденіи рыбъ содержать должно, чтобъ по времени и обстоятельствамъ, когда довольно рыбъ случится, и оныя скоро испортиться могутъ, то отварить оныхъ вдругъ въ соли; ибо послѣ можно будетъ оныхъ подавать нѣсколько дней сряду къ разному кушанью.

Поелику я пишу сіе не для искусныхъ Хозяекъ, но только въ пользу новыхъ и хозяйствовать начинающихъ, должно мнѣ будетъ уловки въ этомъ случаѣ объяснить примѣрами.

Положимъ, что Хозяйка получитъ вдругъ много мѣлкой рыбы, отвариваетъ оныхъ

оныхъ всѣхъ въ соли, хотябъ время было и нежаркое; чрезъ то заготовляетъ она обѣдъ на нѣсколько дней впередъ: въ перьвый разъ можетъ оныхъ подать къ молочной похлебкѣ, въ другой къ блюду какихъ нибудь кореньевъ, къ кислой потравѣ третично, и такъ далѣе.

1) *Въ соли отварная рыба.*

Нѣтъ ни одного рода рыбы, которуюбы не можно было въ соли отваривать; налить въ котелъ *воды*, дать оной вскипѣть, потомъ положить воперьвыхъ соли, послѣ лавроваго листу, нѣсколько зеренъ цѣлыхъ перцу, и цѣлыхъ *луковицъ*; перемытую въ холодной водѣ рыбу положить въ кипятокъ этотъ, и смотрѣть того, чтобъ не переварилась; потребно, чтобъ вскипающая вода покрывала всѣхъ рыбъ, безъ чего верьхнія рыбы свариться не могутъ: черноватую пѣну должно, славливая ложкою, выбрасывать; когдажъ пѣны появляться не будетъ, и вода въ котлѣ довольно повыкипитъ, котелъ съ огня снять и рыбу выложить.

1) Мѣлкую рыбу къ варенію въ соли должно очищать отъ щелухи; сіе щелушеніе производится такъ: взявъ рыбу въ руки, отъ хвоста къ головѣ оскребать ножемъ, и таковымъ образомъ чешуя съ кожи ея соскочитъ.

2) Очищенную рыбу надрѣзать по бокамъ до самой спины; чѣмъ тѣснѣе будутъ сдѣланы сіи надрѣзы, тѣмъ лучше соль

рыбу прохватитъ, и сообщитъ ей лучшій вкусъ и видъ.

3) По надрѣзаніи слѣдуетъ потрошеніе: повариха взявъ рыбу въ руку, спиною внизъ, а брюхомъ вверьхъ выставивъ, разрѣзываетъ у ней острымъ ножемъ брюхо вдоль отъ головы, и выкидываетъ вонъ внутренния; оныхъ не варятъ, но бросаютъ, оставляя только печенки, икру и молоки крупныхъ рыбъ; естьли же въ числѣ рыбъ сихъ будутъ *ерши*, оныхъ не потрошатъ, не надрѣзываютъ и чешуи съ нихъ не очищаютъ; *пискарей* же потрошатъ, но не щелушатъ; *снятки* самыя малыя изъ всѣхъ рыбъ варятся цѣлкомъ, такъ какъ поиманы будутъ.

4) Обыкновеннѣйшія почти во всѣхъ мѣстахъ рыбы: *щуки*, *окуни*, *плотва*, *голавли*, *подузды*, *шерешперы*, *ерши*, *пискари*, въ малыхъ рѣчкахъ; въ большихъ же бываютъ бѣлыя *рыбицы*, *селявы*, *лещи*, *сомы*, *налимы*, и прочая; всѣхъ сихъ рыбъ отвариваютъ въ соли, и ѣдятъ съ хрѣномъ, огурцами и салатомъ, обыкновеннымъ и свекольнымъ. У насъ большею частью рыбу, въ соли отваренную, подаютъ за *ужиномъ* въ *Воскресные дни*, также и въ *жатву* жнецамъ и косцамъ за ужиномъ же.

5) *Хрѣнъ*, подаваемый къ рыбѣ, бываетъ стертъ дробно на терку, и по смятіи ложкою разводится холоднымъ уксусомъ.

2) *Рыба, въ молокѣ отварная.*

Когда рыба будетъ отварена въ соли, вынимается изъ сего перьваго отвару, или оной изъ котла сливается, когда въономъ же приготовлять рыбу въ молокѣ; таковымъ образомъ на оставшуюся рыбу наливаютъ *молока* съ накрошеною *петрушкою* и *тиміаномъ*, подложивъ нѣсколько коровьяго масла, и варятъ нѣсколько; по совершеніи сего котелъ съ огня снимаютъ, въ особливой посудинѣ разбиваютъ два яйца мутовкою, и въ продолженіи разбиванія подливаютъ къ нимъ молока изъ котла, потомъ разбитыя яйца вливаютъ въ котелъ къ рыбѣ, и тѣмъ приготовленіе сіе кончится; ибо котла не должно уже на огонь ставить, потому что отъ вторичнаго варенія молоко въ куски свернется.

1) Рыбу и для сего пріуготовленія должно ощелушить, надрѣзать и выпотрошить, что наблюдается и во всѣхъ другихъ приготовленіяхъ; малыхъ рыбокъ класть въ котелъ цѣлкомъ, крупныхъ же по состоянію ихъ величины разрѣзавъ на двое, на четверо и на осьмеро. Въ нѣкоторыхъ домахъ рыбу не щелушатъ, однакожъ щелуха втягиваетъ въ себя много масла, отъ чего отваръ выходитъ тощъ; умалчивая о томъ, что и чешуя, въ вареніи отпадая, уху можетъ сдѣлать непріятною.

2) Со взварами или кореньями приготовляемыхъ рыбъ не должно отваривать столько солоно, какъ показано въ No 1; когда рыбу ѣдятъ одну безъ приправъ, конечно требуетъ она больше соли.

3) Съ молочнымъ отваромъ подаютъ рыбу въ тѣ дни недѣли, въ которые надлежало быть мясу, яшной кашицѣ, разварному гороху, бобамъ, или мучняной похлебки.

3) Рыба, варсная съ хрѣномъ.

Рыбу варить по сказанному во 2 No. сливъ съ нее перьвую соленую воду, налить молока, прибавивъ же тертаго хрѣну и нѣсколько коровьяго масла, еще взварить, а предъ сниманїемъ съ огня подбавить разбитой на молокѣ муки пшеничной, чтобъ отваръ не былъ жидокъ; мучняная подпалка кладется послѣ для того, что, естьли положена будетъ сначала, можетъ къ котлу прилипнувъ, пригорѣть; однакожъ и положивъ муку, надлежитъ не много поварить, чтобъ мука не оставила сыраго своего вкуса въ этомъ кушаньѣ: само по себѣ разумѣется, что муки класть должно не много, чтобы не вышло саломаты; нужно сдѣлать только подпалку; подаютъ это блюдо также и тогда же, какъ предшедшее.

4) Скоромная уха изъ свѣжей рыбы.

По отваренїи рыбы въ водѣ съ солью должно слить отвара половину, подбавить не много молока, но побольше мѣлко

ко изрубленной петрушки травы, отъ чего уха позеленѣетъ, а потому и *зеленою* называется; еще въ нее положить листочка два шалфеи, коровьяго масла, толченаго инбирю, и варить.

1) Шалфеи не должно класть много, чтобъ уха не прогорькла.

2) Нужно же подбивать мукою по сказанному въ предшедшемъ № 3, чтобъ уха была хлѣбна.

3) Блюдо это считается наравнѣ съ описанными подъ № 2 и 3; но какъ въ него идетъ больше коровьяго масла, то и готовятъ оное рѣдко.

4) *Посная уха* варится только съ водою и приправляется лукомъ.

5) *Рыба съ луковою ухою.*

Когда вода вскипитъ, положить въ нее луковицъ, ломтиками разрѣзанныхъ, и дать онымъ поразвариться, тогда положить рыбу, и прибавивъ молока, коровьяго масла, тертаго бѣлаго хлѣба и перцу, доварить; блюдо сіе считается на служнемъ столѣ наравнѣ съ предшедшими.

6) *Кислое пріуготовленіе рыбы.*

Рыбъ отварить сперьва умѣренно съ солью, и отвару перьваго оставить очень мало къ подлитію въ него слѣдующаго кислаго взвара; готовится оный таковымъ образомъ: нарѣзавъ малыми кусочками ветчиннаго сала, поджарить въ сковородѣ на угляхъ, въ вытопившееся сало

накрошить луку, потомъ, когда сало съ лукомъ довольно прожарятся, по всегда наблюдаемому правилу сковороду съ огня снять для подлитія уксусу; когда же подлитый уксусъ на сковородѣ закипитъ, подбавить въ него накрошенаго хлѣба и маîорану, подсластивъ же не много сей кислый взваръ, взлить на рыбу; это *обѣденное* блюдо считается наравнѣ съ предшедшими.

Примѣчаніе. Когда въ сіе кислое пріуготовленіе накрошить бѣлаго хлѣба, вкусъ будетъ далеко не таковъ пріятенъ, какъ отъ простаго ржанаго; это должно замѣчать въ разсужденіи всѣхъ кислыхъ пищъ, что бѣлый хлѣбъ вкусъ оныхъ уменьшаетъ.

7) *Рыба съ пустарнакомъ.*

Когда пустарнакъ въ котлѣ большею частью уварится, положить въ него рыбъ, присолить и варить; по увареніи же всего подбавить молока, коровьяго масла, тертаго бѣлаго хлѣба и перцу.

Это блюдо подаютъ въ *обѣдъ* въ тѣ дни въ недѣлѣ, когда назначено варить мясо, также въ *жатву* грабельщикамъ.

8) *Рыба съ бѣлою рѣпою.*

Приготовляется и употребляется это блюдо подобно предшедшему.

9) *Рыба съ брюквою.*

И сіе блюдо готовятъ и подаютъ, какъ сказано о вышеписанномъ въ № 7.

10) *Рыба съ картофелями.*

Съ картофелями варятъ рыбу точно такъ, какъ съ пустарнакомъ по сказанному въ № 7, кромѣ того, что въ картофели кладутъ крошеной травы петрушки.

Примѣчаніе. Въ разсужденіи всего вышеписаннаго приготовленія рыбѣ съ огородными кореньями смотрѣть того, чтобъ рыбу отваривать не очень солоно; въ случаѣ же пересоленія должно перьваго отвару нѣсколько отлить и добавить молокомъ въ множайшемъ количествѣ.

11) *Треска.*

Треску должно сперьва довольно разбивать колотушкою деревянною, мочить нѣсколько дней въ водѣ, и воду въ это время раза три или четыре слить, въ холодной водѣ на огонь приставить, и сначала варить только до вскипѣнія; когда же остынетъ, обирать рыбу кусокъ по куску съ костей, класть въ котелъ, въ которомъ съ частью молока, коровьяго масла, перцу и тертаго бѣлаго хлѣба положено уваренной уже моркови, съ этимъ еще дать раза два вскипѣть, потомъ снявъ, подавать на столъ; треска составляетъ *обѣденное* блюдо въ *жатву* для *грабельщиковъ*, а въ скудныхъ мѣстахъ и для *жнецовъ*.

Инымъ образомъ приготовляется треска съ лукомъ, молокомъ, перцомъ, масломъ коровьимъ, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ или пшеничною мукою, но послѣдняя скоро можетъ пригорѣть; должно, чтобъ

лукъ, какъ выше сказано о морковѣ, былъ уже уваренъ мягко; впрочемъ варенїе производится по вышеписанному. Треску съ лукомъ подаютъ такъ, какъ и готовленную съ морковью, въ то же время и въ таковомъ же намѣренїи. —— Это относится до сухой трески, которая называется *стокфишъ*.

12) *Скальная рыба или клипфишъ.*

Этотъ родъ трески колотушкою не разбиваютъ, но по подобїю сухой трески вымачиваютъ два дни; варятъ оную съ морковью и лукомъ, и употребляютъ по вышеписанному.

13) *Сельди.*

Сельди составляютъ обѣденную *пищу*, и подаютъ оныхъ въ сопровожденїи разныхъ потравъ, какъ-то гороху, кашицъ разныхъ, сочевицы, картофелей и всякихъ огородныхъ кореньевъ. *На шесть человѣкъ подаютъ двѣ сельди;* въ Нѣмецкой землѣ однако издавна въ дворянскихъ домахъ заведено давать на каждаго человѣка къ столу по полусельди; въ мѣстахъ Остзейскихъ есть обычай подавать служителямъ зимою къ ужину сельдей съ картофелями, но какъ здѣсь сельди вдвое дороже, нежели въ Остзейскихъ городахъ, то и не бывало обыкновенїя; сего вводить не должно.

14) *Снятки.*

Рыбка сїя находится не во всѣхъ рыбныхъ озерахъ и рѣкахъ; ловъ оной также не

не во всякое время года, но большею частью къ концу зимы бываетъ; а тогда въ таковомъ множествѣ, что развозятъ оную всюду по сосѣдственнымъ мѣстамъ: поелику рыбка сїя изъ всѣхъ самая малѣйшая, потрошить оную и чистить не можно. Для служняго стола готовится оная слѣдующимъ образомъ:

1) *Снятки въ кислой ухѣ*; готовятъ это блюдо точно такъ, какъ описано въ № 6. но главнѣйше смотрятъ того только, чтобъ перьваго отвару, въ которомъ снятки варились, въ кислой взваръ мѣшано не было, ибо оной суровой вкусъ въ себѣ содержитъ.

2) *Снятки, съ хрѣномъ вареныя*, приготовляются въ точности по описанному подъ № 3.

Примѣчанїе. Поелику снятки непрочны, и во время лову стараются оные скорѣе издерживать, потому готовятъ оныхъ къ *обѣду* и *ужину*, и тогда заступаютъ они мѣсто мяса. —— (Въ Россїи у насъ снятки сушатъ, и потомъ оные бываютъ очень прочны.)

ГЛАВА VI.

Жареное.

Для служняго стола жареное. Скажутъ нѣкоторые изъ читателей или читательницъ, довольно, когда снабдить онымъ

онымъ и господской столъ. Въ изобильныхъ мѣстахъ подаютъ на служнїй столъ жареное часто, въ средственно же плодоносныхъ только въ опредѣленное время; великая разнота между одною провинцїею съ другою, когда здѣсь служители во весь годъ и мяса, а не токмо что жаренаго, не видятъ; тамъ же даютъ онымъ ежедневно мясо, и между онымъ жареное. Каждой Хозяйкѣ съ обыкновенїемъ своего мѣста должно имѣть доброе сердце, каковое было у весьма добраго Короля Французскаго Генриха IV. когда на столъ его подавали курицу, почасту онъ говаривалъ: я желаю, чтобъ всѣ мои подданные, такъ какъ я, могли ежедневно ѣсть курицу.

1) *Жареные голуби.*

Чтобъ голубей учинить больше и виднѣе, большею частью начиняютъ у нихъ зобъ и внутренность слѣдующею смѣсью: взять хорошей пшеничной муки и замѣсить на яицахъ съ небольшею прибавкою коровьяго масла, молока и тимїана, и сего наклавъ сколько нужно въ голубя, зобъ зашить вверьху у шѣи.

Голубей жарятъ въ печи на сковородѣ съ подбавкою кусочка коровьго масла, иногда переворачиваютъ, чтобъ одна сторона не пригорѣла; можно же голубей жарить на угляхъ въ глубокой глиняной сковородѣ, или въ черепнѣ.

1) Къ жарящимся голубямъ воды подливать не должно, потому что мясо ихъ само собою дастъ довольно соку.

2) Какъ голуби помянутою начинкою увеличиваются, искусная Хозяйка росту ихъ и еще прибавить можетъ, подлупивъ отъ зобу внутрь по груди кожу пальцомъ, остерегаясь только, чтобъ не прорвать оную, и набить начинкою.

3) На каждаго человѣка опредѣляется голубь къ *обѣду* въ *Воскресные дни*, также и въ *жатву* для жнецовъ и косцовъ; къ голубямъ подаютъ не рѣдко вареныхъ сухихъ сливъ на тарелочкѣ.

4) Поелику одного голубя къ насыщенїю человѣка мало, должно чтобъ предшествовало жареному сытное праздничное горячее блюдо, какъ-то лапша, клюцки и тому подобное.

Примѣчанїе. Говорено о начиниванїи голубинаго зоба, то для неискусившихся еще Хозяекъ должно замѣтить, что начиниваетcя не тотъ зобъ, въ которомъ бываютъ зерна, оной, подобно внутреннимъ, выкидывается вонъ; начинивать же слѣдуетъ только наружную кожу, въ которой зобовой пузырь вмѣщался. Замѣчанїя сего не должно считать излишнимъ, поелику памятно мнѣ приключенїе, что одна новоначинающая Хозяйка начинила этотъ вонючей зобовой пузырь, и такъ зажарила. —— Изъ внутреннихъ всякихъ птицъ оставляются

ются только пупокъ и печенка, кои по вычищенiи засовываются между папорошковъ въ крылья.

2) Жареная курица.

Въ изобильныхъ мѣстахъ всего приличнѣе простолюдину отъ своего куринаго заводу съѣсть въ жатвенное время курицу жареную; употребляютъ оную въ недостаткѣ другаго мяса и съ тою выгодою, что курица составляетъ свѣжее жареное. Читающiй сiе долженъ тотчасъ испытать свое сердце, годится ли онъ въ опекуны человѣчеству; я по крайней мѣрѣ радуюсь, что въ Нѣмецкой землѣ есть еще области, въ которыхъ крестьяне находятся въ состоянiи ѣсть жареныхъ куръ. Счастлива та земля, въ которой поселянинъ не прячетъ изъ страха своихъ цыплятъ, но открыто можетъ ставить оныхъ на столъ свой! —— Да! подумаетъ при этомъ какой нибудь откупщикъ: естьлибъ мнѣ попались такiе мужички, я повыжалъ бы сокъ изъ нихъ; однако самой честной откупъ почти всегда относится къ отягощенiю подданныхъ. Какова работа, такова и пища; чѣмъ больше крестьянинъ въ изобильныхъ мѣстахъ трудится, тѣмъ лучше долженъ онъ и ѣсть; что вкусно мнѣ, не будетъ противно и ему, лишъ бы только былъ онъ не лѣнтяй и не расточитель.

Молодыхъ куръ жарятъ точно такъ, какъ голубей, но только не начиниваютъ; въ

въ дворянскихъ домахъ подаютъ сіе жареное на служній столъ изрѣдка, потому что не бываетъ недостатка въ другомъ мясѣ, а особливо въ голубяхъ. Когда молодыхъ куръ или цыплятъ не удобно продать за хорошую цѣну, можно оныхъ жарить для служняго стола, но въ этомъ случаѣ должно, чтобъ онѣ подросли, и довольнобъ было на двухъ человѣкъ одного цыпленка послѣ того, какъ поѣдятъ какой нибудь сытной похлебки.

3) *Жареной гусь.*

Когда берется гусиной потрохъ въ какое нибудь приготовленіе по сказанному въ IV главѣ, № 2; кормнаго гуся кладутъ въ жарильную сковороду, и зажариваютъ въ печи; къ возвышенію вкуса начиниваютъ гуся яблоками съ сушеными листами чернобыльнику.

1) Гусей употребляютъ въ жареное съ осени до Новаго года; послѣ сего откармливать оныхъ не удобно.
2) Въ мѣстахъ средственно изобильныхъ даютъ и служителямъ въ Воскресные дни гусиное жаркое послѣ сытной похлебки.
3) Составляетъ же гусь и *праздничное жареное* на Рождество и въ Новой годъ.
4) Когда жаренаго гуся въ праздничной день за обѣдомъ всего не съѣдятъ, остатки подаютъ въ ужинъ.

5) Для прибавленія празднованія подаютъ къ гусю на особливомъ блюдцѣ разварныхъ сухихъ сливъ.

Примѣчаніе. Поелику въ дворянскихъ домахъ жареніе на вертелѣ предпочитаютъ печному, и привычному человѣку можно оное различить по вкусу, то и для служняго стола жареное не худо сажать на тотъ же вертелъ къ великому облегченію Хозяйки.

4) *Жареная утка.*

Въ мѣстахъ, при водахъ лежащихъ, содержатъ съ выгодою много утокъ; жарятъ оныхъ подобно гусямъ, и то же наблюдаютъ въ подаваніи на служній столъ: двѣ утки считаютъ обыкновенно противъ одного гуся.

5) *Жареная телятина.*

Для служняго стола можно жарить не однѣ только лопатки телячьи, но и заднюю четверть; должно содержать на сковородѣ масло коровье, съ пивомъ распущенное, и онымъ временно жареное поливать; пива жалѣть тѣмъ больше не надобно, когда жареніе производится въ печи, гдѣ сокъ угораетъ отъ жару: телятину въ печи должно по часту переворачивать, чтобъ со всѣхъ сторонъ прожарилась, и сверьху поливать, дабы одна сторона не сдѣлалась суха; понеже телятина бываетъ не довольно жирна, чтобъ могла, подобно гусю или свининѣ, облиться собственнымъ саломъ, то нужно выше-

писанное поливанїе при жаренїи въ печи. Когда есть въ поварнѣ жестяная чумичка съ длинною ручкою, нѣтъ нужды вынимать жареное изъ печи, и можно поливанїе оною совершить.

1) Жареная телятина поставляется только въ *Воскресные и праздничные дни*, также и въ *жатву* для жнецовъ и косцовъ.

2) Хозяйкѣ, знающей нравъ своихъ людей, должно располагаться потому, сколько благочинно ведутъ они себя за столомъ, и не бываетъ ли кто при разрѣзыванїи заделенъ; въ этомъ случаѣ, какъ то и всегда лучшее правило составляетъ отпускать жареное, разрѣзавъ на участки; когда же по сему и *гуся жаренаго* не сочтетъ заблаго послать на столъ цѣлаго, надлежитъ онаго разрѣзывать на десять или двенадцать частей. Въ разрѣзыванїи телятины или инаго жаренаго можно больше участковъ выгадать, а таковымъ образомъ остатки сберечь къ другому столу; подавая же горячее жареное разрѣзанное на служнїй столъ, должно оное облить сокомъ, въ которомъ жарилось, къ обмаканїю въ немъ мяса или хлѣба.

3) Въ разсужденїи служняго жаренаго нужно больше доставлять оному соку, для того что онымъ можно облить подаваемое притомъ густое кушанье, каковы клюцки, лапша и проч.

6) Жареная баранина.

Это мясо къ жаренію натыкаютъ лукомъ и стебельками шалфеи, также обливаютъ уксусомъ, но смотрѣть того, чтобъ не перекваситъ; жарятъ же оное какъ телятину въ печи.

1) Баранина для служителей употребляется не самая лучшая, какова барановъ кладеныхъ, но обыкновенно молодыхъ барашковъ, когда оные подростутъ.

2) Когда осенью излишнихъ барановъ за уменьшающеюся паствою опредѣляютъ вдругъ побить, и заднія ноги оныхъ просоливъ, коптить, тогда довольно бываетъ мяса, изъ котораго можно удѣлить нѣкоторыя части для стола служняго; копченая баранина по свареніи заступаетъ мѣсто жаренаго.

3) Лопатки или переднюю четверть барана жарить нѣтъ обыкновенія за малостію на оныхъ мяса.

4) Задняя четверть молодаго барана содержитъ на себѣ меньше мяса, нежели стягъ барана стараго, а потому Хозяйкѣ при разрѣзываніи оной на части должно наблюдать расчетъ.

5) Въ разсужденіи подаванія на столъ жареной баранины наблюдается все то, что сказано о телятинѣ.

7) Жареная свинина.

Предположивъ, что свинина сыта, нѣтъ для жаренія въ печи лучше сего мяса на ряду съ откормлеными гусями и утка-

утками; натыкаютъ въ оное шалфеи, и подливъ въ сковороду воды, ставятъ въ печь.

1) Кромѣ ушей, рыла и ногъ можно всѣ части сытой свиньи употреблять на жареное.

2) По сему свиную голову можно употреблять къ жаренїю для служняго стола; но съ выгодою ли? это составляетъ особливой вопросъ. Я совѣтую употреблять оную въ другое дѣло, для того что при жаренїи сало большею частью вбирается въ кости и головной черепъ, что составляетъ уже много убытку; сверьхъ того на лбинѣ мясо такъ присыхаетъ къ кости, что трудно оное отодрать, или оглодать: несравненно выгоднѣе свиныя головы просоливъ, иногда прокоптивъ, употреблять въ варенїе, потому что тогда все ѣсть можно, и сала меньше пропадаетъ; ибо уваривая свиную голову мягко, вываривается изъ нее много жиру, которымъ можно съ пользою подправлять другїя пищи; также вареная свиная голова служитъ на служнемъ столѣ вмѣсто жаренаго.

3) Въ главѣ IV No 6 сдѣлано раздѣленїе свиньямъ кормнымъ на сало и на мясо; изъ мясныхъ свиней можно брать къ жаренїю окорока, лопатки и ребра, когда останется за расходомъ на варенїе.

4) Когда свиньи биты будутъ въ такое время, что теплота не мѣшаетъ коптить ихъ окорока, составятъ оные прочную пищу на весь годъ; ибо къ Святой недѣлѣ и Духову дню праздничное жареное бываетъ рѣдко, а въ нѣкоторыхъ мѣстахъ есть обычай въ каждой праздничной день давать оное, то копченые окорока могутъ въ этомъ случаѣ оказать пользу, а именно: съ копченыхъ окороковъ обдираютъ кожу, ночь мочатъ въ водѣ, а потомъ на сковородѣ въ печи жарятъ; таковымъ образомъ можно безъ труда снабдить себя въ запасъ жаренымъ.

5) Когда свинина жарена въ печи за день предъ праздникомъ, тогда какъ печены пироги; нужно оное въ той же сковородѣ, въ которой жарилось, только поставивъ на жаръ, разогрѣть, и подать на столъ горячее, а не холодное.

6) Когда свинина жареная отпущена на столъ участками, и осталось отъ ней столько, что и на другой день участками же отпустить можно, тогда удобно послать на столъ и холодное, поелику служители очень охотно ѣдятъ это жареное остывшее; можетъ оное тогда сопровождать приличное блюдо, какъ-то горохъ, бобы, сочевица, пшенная каша, и тому подобное.

7) Естьли въ перьвой день жареная свинина подавана на столъ горячая, посылаютъ

ютъ при оной въ особливомъ блюдцѣ сухихъ разварныхъ сливъ; въ праздничный день предъ жаренымъ обѣдъ начинаютъ такъ называемою великоденскою похлебкою.

8) *Кислое жареное съ уксусомъ.*

Во второй Части Хозяйки писано будетъ, что въ домашнемъ битьѣ рогатой скотины отъ стяговъ отдѣляютъ хорошія части мяса, и для прочнаго сбереженія къ предбудущему употребленію кладутъ оныя въ уксусъ и квасъ; называютъ сіи части *кислое жареное*, которое въ поварнѣ для стола приготовляютъ слѣдующимъ образомъ:

Кусокъ говядины положить въ глубокую глиняную черепню, нашпиговавъ оную прежде саломъ; пообжаривши не много, положить въ горшокъ съ приправою луковицъ, лавровыхъ листовъ, кубебы и инбирю, и закрывъ горшокъ, упарить на угляхъ.

1) Когда кислое жареное долго въ уксусѣ лежало, и много кислоты въ себя втянуло, можно убавить кислоты тѣмъ, что приставляя оное жарить уксусъ, въ которомъ оное лежало, и котораго при этомъ подливаютъ, развести квасомъ; водою разводить отнюдъ не должно.

2) Это мясо считается наравнѣ со всѣми предшедшими жареными.

3) Кислое жареное хотя прочно, но слишкомъ долго полежавъ, и въ уксусѣ портится.

4) Когда рогатую скотину бьютъ въ глубокую осень, должно, чтобъ послѣднее кислое жареное изошло на Святой недѣлѣ; до семика оное пролежать не можетъ.

ГЛАВА VII.

Пироги.

Во всеобщихъ правилахъ упомянуто уже было о пирогахъ, что оные, подобно другой пищѣ служней, великую разницу между собою имѣютъ; для того что въ странахъ, изобилующихъ пшеницею, пекутъ пироги изъ пшеничной муки, гдѣ же пшеницы нѣтъ, то изъ ржаной, и въ надлежащее время даютъ служителямъ.

1) *Ржаныя лепешки.*

Для оныхъ отнимается обыкновеннаго хлѣбнаго тѣста, и отъ хлѣбовъ рознятся оныя тѣмъ только, что величиною онѣ меньше, и тонѣе хлѣбовъ раскатываются.

1) Лепешки сїи скорѣе пропекаются, нежели хлѣбы, почему оныя и изъ печи прежде вынимать должно; пекутъ оныя обыкновенно тогда только, когда поставлена квашня для хлѣбовъ.

2) Поелику не полезно и не здорово давать часто и много мягкаго хлѣба служителямъ, то подъ исходъ стараго печенья

ченья хлѣбовъ, когда онаго дни на два еще останется, можно печь сіи лепешки, и подавать служителямъ въ обѣдѣ и ужинѣ.

3) Въ самыхъ изобильныхъ мѣстахъ лепешки сіи употребительны, потому что пшеничные пироги пекутъ только въ праздничные и жатвенные дни; въ изобильныхъ и средственныхъ мѣстахъ къ лепешкамъ ржанымъ ставятъ коровье масло.

2) *Ржаныя опарныя булки.*

Замѣсить ржаной муки на горячей водѣ, подбавивъ дрожжей, и присоливъ, по надлежащему вымѣшать, потомъ валять булки или лепешки, какъ кому угодно.

1) Сіи опарныя булки въ мѣстахъ, гдѣ пшеницы не сѣютъ, заступаютъ пшеничные пироги и лепешки.

2) Почему подаютъ оныя въ *праздничные* дни и во время *жатвы* жнецамъ, намазавъ коровьимъ масломъ или саломъ.

3) Въ изобильныхъ мѣстахъ не составляютъ онѣ пироговъ праздничныхъ, но въ жатву пекутъ оныя для жнецовъ, грабельщиковъ и свозителей хлѣба; даютъ же оныя въ сѣнокосъ и въ жатву косцамъ въ завтракъ и подвечерокъ въ полѣ, для того что косцамъ пшеничное подаютъ только временно въ обѣдѣ; однакожъ и въ этомъ есть по мѣстамъ различіе, что даютъ косцамъ пшеничные пироги и кромѣ обѣда, въ чемъ

Хозяйкѣ должно учреждаться по обыкновенію мѣста.

4) Опарныя булки требуютъ въ изобильныхъ и средственныхъ мѣстахъ лучшей ржаной муки ситной, рѣшетная остается для скудныхъ мѣстъ; въ оныхъ о пирогахъ и булкахъ простой народъ мало понятія имѣетъ.

5) Выше сказано, что опарныя булки дѣлаются толсты и тонки; толстыя почти въ величину хлѣбовъ пекутъ въ таковомъ случаѣ, когда онымъ на долго должно будетъ потянуться, ибо лѣтомъ въ деревнѣ не всегда случается топленая печь (*); а потому при печеніи хлѣбовъ пекутъ столько опарныхъ булокъ, чтобъ на нѣсколько дней стало въ запасъ: булки сіи потомъ сберегаются въ погребѣ или холодномъ покоѣ, лишъ того смотрѣть должно, чтобъ онѣ не перележали сверьхъ обыкновеннаго, и заплѣсневѣвъ не испортились.

6) Въ ржаную муку можно подбавлять и яшной, но послѣдней не слишкомъ; ибо вкусъ сдѣлается очень прѣсенъ.

7) Сіи опарныя булки крошатъ въ нѣкоторыя жатвенныя похлебки, ибо вкусъ оныхъ

(*) Извѣстно Читателю изъ предшедшихъ Частей сего Сочиненія, что въ Нѣмецкой землѣ пекарныя печи въ деревняхъ строются общія на улицахъ и въ другихъ безопасныхъ мѣстахъ; лѣтомъ же избъ не топятъ тамъ.

оныхъ подправляется тѣмъ лучше, нежели обыкновеннымъ ржанымъ хлѣбомъ; почему, когда булки сіи начнутъ плѣсневѣть, должно оныя немедленно искрошивъ, на солнцѣ или въ печи высушить, и хранить къ будущему употребленію; на солнцѣ сушить удобнѣе, а особливо изрѣзавъ тонкими ломтями, кои иногда кладутъ въ похлебки. Когда сухарями хлѣбъ въ печи сушить не льзя, то для сушенія на солнцѣ должно крошить оныя меньше, чтобъ скорѣе прохватило и не заплѣсневѣли бы онѣ.

3) *Опарные пироги на молокѣ.*

Пироги сіи мѣсятъ изъ ржаной муки на прѣсномъ молокѣ съ прибавкою опары и присоливъ.

1) Воды въ это тѣсто не подбавляютъ, но одно только прѣсное молоко.

2) Мѣсятъ оное не густо.

3) Считать оное должно за удобренное опарное ржаное, почему можетъ оное служить ко всему, къ чему употребляется опарное простое тѣсто, и еще лучше; почему въ поварнѣ можно избирать оное для перемѣны.

Примѣчаніе. Пироги, которые, подобно помянутымъ хлѣбнымъ лепешкамъ и опарнымъ простымъ булкамъ и на молокѣ, сверьху не намазываются саломъ, или не накладываются слоемъ разварныхъ овощей и прочаго предъ сажаніемъ въ печь, на столѣ ѣдятъ съ масломъ

коровьимъ или съ саломъ; напротивъ съ намазкою печеные подаютъ на столъ просто.

4) Пироги съ поснымъ масломъ.

Тѣсто въ пироги сіи употребляется опарное, описанное подъ № 2; когда сажать оные въ печь, раскатываютъ оные и загибаютъ вокругъ закраекъ, чтобъ намазка не слилась; наливаютъ въ нихъ, разбивъ два яйца съ молокомъ и прибавкою поснаго масла, и замѣсивъ жидко двѣ горсти пшеничной муки, и послѣ расправляютъ ложкою тонкій слой, которой въ печи очень толсто вздувается.

1) Въ мѣстахъ, гдѣ сѣютъ много льну, и гдѣ нѣтъ недостатку во льняномъ маслѣ, почасту таковы пироги пекутъ; масло сіе не сообщаетъ пирогамъ противнаго вкусу.

2) Гдѣ сѣютъ одну только рожь, и не пекутъ пироговъ и прочаго изъ муки пшеничной (*), сіи пироги съ поснымъ масломъ заступаютъ мѣсто великоденскихъ и семицкихъ оладьевъ.

3) Гдѣ же пекутъ оладьи изъ пшеничной муки, тамъ сіи съ поснымъ масломъ пироги отнюдъ не составляютъ пирожнаго праздничнаго; пекутъ ихъ въ простые

(*) Въ Россіи до сего не дойдетъ, ибо, благодаря Бога, всюду родится пшеница либо озимая, или яровая; были бы токмо руки и прилѣжаніе.

стые дни временно въ удовольствïе служителей.

Примѣчанïе. Въ Россïи таковымъ образомъ пекутъ *ватрушки*, но наливаютъ оныя творогомъ на яйцахъ, и поснаго масла не кладутъ.

5) *Ватрушки съ ветчиннымъ саломъ.*

Описанное же въ No 2 тѣсто для оныхъ употребляютъ; раскатавъ лепешку и сдѣлавъ закраекъ, берутъ изрѣзаннаго въ кусочки или полоски ветчиннаго сала съ многимъ количествомъ маïорану и тимïану, также луку, крошеныхъ, накладываютъ въ ватрушку, и посоливъ пекутъ.

1) Сïи ватрушки въ скудныхъ мѣстахъ составляютъ праздничные пироги.

2) Въ изобильныхъ же и средственныхъ мѣстахъ пекутъ оныя въ простые дни временно въ прохладу служителямъ.

3) Въ тѣхъ же мѣстахъ, когда сïи ватрушки напечены будутъ въ Субботу, подаютъ оныя къ *обѣду* при похлебкѣ, и въ этомъ случаѣ считаются вмѣсто мяса; служатъ оныя тогда за прикуску, такъ что когда въ *Субботу* подано будетъ горячее и при немъ ватрушки, то ни мяса, (онаго впрочемъ въ послѣднïй день недѣли не ставятъ, для того что въ слѣдующее за нимъ Воскресенье готовятъ довольно мяса), ни масла, ни сыру, для того что и означеннымъ кушаньемъ служители будутъ сыты, не подаютъ.

4) Въ которой день назначено готовить для служняго стола мясо, онаго хотя не отрѣшаютъ, но масла и сыру не подаютъ, ибо замѣняютъ оное сїи ватрушки.

5) Никакїе пироги по вынутїи изъ печи не имѣютъ столько прїятнаго запаху и алчность возбуждающаго, какъ ватрушки съ саломъ; происходитъ это отъ маїорану и тимїану; искушаютъ онѣ иногда и самыхъ Дворянъ утолять ими свой голодъ: однако провождающимъ сидячую жизнь кушать оныя не совѣтую; ибо отъ сала получаютъ онѣ очень твердую и наздобившуюся верьхнюю корку; умалчивая о томъ, что вытопившееся сало оставляетъ кожу и ветчину, очень тяжелыя къ варенїю желудка. Кто не имѣетъ довольнаго движенїя или добраго желудка, тотъ и на другїй день послѣ вкушенїя сихъ ватрушекъ не останется безъ болѣзненнаго чувствованїя въ желудкѣ.

б) Сливной пирогъ.

Раскатываютъ этотъ пирогъ также изъ опарнаго тѣста; по сдѣланїи въ ономъ закрайка, накладываютъ въ него свѣжихъ сливъ, изъ которыхъ выбраны косточки: сливы укладывая, должно втиснуть въ тѣсто, чтобы оныя при сажанїи въ печь и выниманїи не повыпадали; внутренностью сливы должно класть къ тѣсту, а наружу наружною же ихъ стороною.

1) Сливной пирогъ, также какъ ватрушки, подаютъ къ *обѣду*.
2) Поелику замѣняетъ онъ такъ называемую прикуску, пекутъ этотъ пирогъ не рѣдко.
3) Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ заступаетъ сливной пирогъ за обѣдомъ прикуску, когда подана будетъ добрая похлебка.
4) Можно сіи пироги запасать вдругъ на нѣсколько дней, когда осеннее время не слишкомъ уже тепло, и не могутъ они заплѣсневѣть.

7) Яблочной пирогъ.

Когда урожай на овощи и яблока дешевы, употребляютъ и оныя для служняго стола; приготовляютъ изъ опарнаго тѣста пирогъ съ закрайкомъ точно такъ, какъ сказано о сливномъ, и наклавъ въ него очищеныхъ яблокъ, пекутъ.

1) Подаютъ яблочной пирогъ въ томъ же намѣреніи, какъ сливной, и ватрушки съ ветчиннымъ саломъ; пирогъ этотъ можно готовить чрезъ долгое время, потому что яблоки въ запасѣ лежатъ очень прочно.
2) Очень кислыя яблока въ этотъ пирогъ не годятся, лучше оныя запекать или сушить; для пирога же сего брать сладкія, или только съ легкимъ квасомъ; естьли въ случаѣ нужды должно будетъ взять кислыя яблока, необходимо слѣдуетъ употребить притомъ половину сладкихъ, чтобъ вкусъ сдобрить.

8) *Блины.*

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ есть обыкновенїе *въ Новой годъ* печь для служителей блины: должно замѣсить ржаной ситной муки, которую можно взять пополамъ съ яшною, на горячей водѣ съ прибавкою дрожжей и соли жидко, и дать тѣсту сему взойти; потомъ пекутъ блины на желѣзныхъ или чугунныхъ сковородахъ, поставляя оныя надъ углями на кирпичахъ или треножникахъ коротконогихъ, наливаютъ тѣста сего уполовникомъ, и разливъ по сковородѣ запекаютъ.

1) Чтобъ тѣсто къ сковородѣ не пригорало, должно оную время отъ времени помазывать саломъ или масломъ.

2) Служнїя блины не требуютъ, чтобъ были оныя тонки, можно оныя наливать въ палецъ толщиною; естьли опара хорошо взойдетъ, будутъ оныя довольно рухлы и ноздреваты.

3) Въ нѣкоторыхъ домахъ уставлено счетомъ, по скольку блиновъ давать на человѣка, и для того каждому вручаютъ его участокъ къ произвольному употребленїю.

4) Могутъ по сему въ таковыхъ мѣстахъ служители ѣсть блины за столомъ, или внѣ онаго; въ перьвомъ случаѣ намазываютъ оныя саломъ и поснымъ масломъ.

5) Въ другихъ мѣстахъ пекутъ для слугъ блины изъ пшеничной муки, (въ Россїи обыкновеннѣе изъ гречишной и прося-

сяной); употребляютъ къ сему не самую лучшую, но простую или средственную; гдѣ много родится гречи, тамъ берутъ гречишную.

9) Желѣзное пирожное.

То, что составляетъ вафли въ поварнѣ дворянской, замѣняетъ желѣзное пирожное въ поварнѣ служней или простолюдиновъ, но съ меньшими издержками: тѣсто растворяютъ изъ пшеничной муки на молокѣ, парѣ разболтанныхъ яицъ съ приправою соли и малой доли перцу; пекутъ оныя въ особливомъ желѣзномъ орудіи, къ вафельнымъ клѣщамъ сходномъ.

1) Желѣзное пирожное отчасти употребительно и въ дворянскихъ поварняхъ.

2) Въ простомъ народномъ стряпаньѣ оное употребительнѣе по скорости пріуготовленія, что можно онымъ на скорую руку попотчивать нечаянно посѣтившаго пріятеля.

3) Пекутъ въ простомъ народѣ это пирожное для больныхъ; не отягощаетъ оное желудка, хотя бы и прижарилось, а особливо кто сдѣлаетъ привычку ѣсть съ онымъ вареныя или печеныя сливы, или яблока; въ господскихъ домахъ посылаютъ оное больнымъ служителямъ съ приличною похлебкою.

10) Пирожное съ сокомъ плодовъ.

Приготовленіе пирожнаго сего самое легкое: замѣсивъ прѣсное на водѣ изъ пше-

пшеничной муки тѣсто, дѣлать изъ него лѣпешки съ закрайкомъ, по подобію ватрушекъ, и наливать сливнымъ сокомъ.

1) Естьли сокъ сливной уваренъ очень густо, должно развести оной холодною водою, и потомъ намазывать пирожное.

2) Можно употреблять къ сему яблочное тѣсто: яблока должно прежде разварить въ особливомъ горшкѣ въ гущу; къ удобренію вкуса можно по прежде сказанному варить къ сему яблока кислыя пополамъ съ сладкими.

3) Съ сливнымъ и яблочнымъ сокомъ пирожное это составляетъ *праздничное*, а именно въ *Рождество* и *Новой годъ*.

4) Въ изобильныхъ, и въ *разсужденіи тѣста*, мѣстахъ дѣлаютъ сіе пирожное получше, а именно: тѣсто мѣсятъ изъ пшеничной муки здобное на молокѣ съ коровьимъ масломъ, и тогда простолюдины въ этомъ пирожномъ имѣютъ то же на своемъ столѣ, что составляетъ сливный и яблочный тортъ на господскомъ.

11) *Рожественскіе пироги, по Нѣмецки столленъ.*

Взявъ пополамъ лучшей пшеничной муки съ средственною, замѣсить съ дрожжами на молокѣ съ коровьимъ масломъ и изюмомъ тѣсто, и поваляпь изъ онаго на оба конца острые пироги.

1) Во многихъ мѣстахъ есть обыкновеніе съ присовокупленіемъ денегъ давать пироги сіи въ подарокъ служителямъ на Рождество; въ городахъ покупаютъ ино-

иногда оные изъ лавокъ, потому что хлѣбники обыкновенно пекутъ ихъ въ это время.

2) Въ нѣкоторыхъ изобильныхъ мѣстахъ Хозяйки сами пекутъ сіи пироги, и тѣмъ сберегаютъ выдачу денегъ на покупку. Пироги сіи пекутъ для мущинъ больше, а для женщинъ меньше; на одинъ пирогъ мущинской употребляютъ около четверти муки, для женскаго же съ не большимъ гарнецъ; раздаютъ служителямъ пироги сіи поутру при чаркѣ вина, и ставятъ притомъ для намазки масло коровье или сало.

12) Пшеничныя лепешки.

Мѣсятъ пшеничную муку на молокѣ съ прибавкою опары, раскатываютъ тонкія лепешки, не загибая закрайковъ, и предъ устьемъ печнымъ, когда ихъ сажать, мажутъ медомъ, нѣсколько пивомъ разведеннымъ, помощію длиннаго пера.

1) Лепешки сіи даютъ *жнецамъ во время жатвы ржи и пшеницы въ перьвой завтракъ* при чаркѣ вина, также и въ *подвечерокъ.*

2) Подаютъ же оныя на *Святой недѣлѣ* и въ *Духовъ день* къ закускѣ подносимой чарки вина.

Примѣчаніе. Что здѣсь упомянуто о перьвомъ завтракѣ въ жатву, надлежитъ вѣдать, что жнецамъ даютъ въ изобильныхъ мѣстахъ два завтрака: перьвый еще въ домѣ въ четыре или пять

часовъ поутру, въ оный подаютъ описываемыя теперь или иныя лепешки изъ пшеничной муки; второй завтракъ высылается въ поле въ семь часовъ, къ оному обыкновенно употребляются лепешки ржаныя.

13) *Пшеничной прѣсной хлѣбъ.*

Средней пшеничной муки замѣсить на тепломъ молокѣ съ прибавкою опары, и свалять въ величину обыкновеннаго ржанаго хлѣба.

1) Этотъ пшеничной хлѣбъ въ изобильныхъ мѣстахъ на *Святой недѣлѣ* и въ *Духовъ день* подаютъ на служній столъ вмѣсто обыкновеннаго ржанаго.

2) По исходѣ сихъ праздничныхъ недѣль хлѣбъ этотъ бываетъ большею частью сухъ и худаго вкуса, почему рабочій народъ опять желаетъ ржанаго хлѣба; крошатъ остатки онаго, и высушивъ, хранятъ къ варенію жатвенныхъ похлебокъ.

Примѣчаніе. Молоко къ замѣсиванію сего хлѣба не должно быть горячо, но лучше брать парное, чтобы опары не поджечь и не сдѣлать не дѣйствительною ко вздыманію хлѣба; мѣсивъ тѣсто на водѣ то же наблюдать должно. Кромѣ поврежденія опары и мука, лишившись своей бѣлизны, въ хлѣбѣ учинится красноватою, какъ то многократно замѣчается въ ржаныхъ хлѣбахъ, когда при мѣсеніи оныхъ подливана будетъ вода го-

горячая, что мякишь хлѣба выходитъ красноватъ.

14) *Изюмные пироги.*

Пшеничную муку замѣсить на опарѣ съ прибавкою молока, коровьяго масла, смѣтаны, яицъ, крупнаго и дробнаго изюму въ тѣсто больше крутое, нежели жидкое.

1) Пироги сіи на *Святой недѣлѣ* и въ *Семикъ* даютъ служителямъ поутру въ *завтракъ*, а послѣ полденъ въ *подвечерокъ*.

2) Въ изобилующихъ пшеницею мѣстахъ отчасти подаютъ оные въ *обѣдъ* для жнецовъ.

15) *Пышки.*

Сіи пышки составляютъ самыя тонкія изъ всѣхъ лепешекъ, онымъ должно быть едва въ половину толщины мизинца; тѣсто для оныхъ: замѣсить пшеничной муки на опарѣ, яйцахъ и молокѣ, и когда лепешки очень тонко раскатаны будутъ, вымазать оныя медомъ, поразведеннымъ на пивѣ.

1) Называютъ лепешки сіи *пышками*, потому что въ печи поверьхность оныхъ отъ жару вздувается и такъ остается.

2) Подаютъ сіи пышки на *Свѣтлое Воскресенье* и въ *Духовъ день* въ *завтракъ* вмѣстѣ съ сыромъ или иными лепешками, потому что столько тонкой пышки къ насыщенію человѣка недостаточно; но чтобъ учинить по

праздничному, ставятъ у насъ на столъ не одинъ родъ пироговъ.

16) *Здобныя лепешки.*

Тѣсто для оныхъ мѣсятъ на смѣтанѣ и молокѣ, раскатываютъ также тонко, какъ для пышекъ, и сажая въ печь, вымазываютъ растопленнымъ коровьимъ масломъ.

1) И сіи лепешки подаютъ на *Святой* и *Семицкой* недѣлѣ съ прочими въ *завтракъ.*

2) Въ тѣ же дни посылаютъ оныя на служній столъ въ ужинъ, не намазывая уже масломъ, ни саломъ, потому что сажая въ печь, оныя мажутъ.

3) Таковыхъ и подобныхъ онымъ лепешекъ для служняго стола не кладутъ на такъ называемыя пекарныя доски; ибо можно ли столько досокъ набрать? Въ домашнемъ быту для каждыхъ пироговъ тѣсто отдѣляютъ подобіемъ круглаго хлѣбца, а всѣ комы тѣста вообще кладутъ на ночвы, подославъ соломы длинной, и подкинувъ скатерть, таковымъ образомъ относятъ оное къ пекарной печи; тутъ каждой комъ тѣста выкладывается на лотокъ, усыпанной мукою, каждая лепешка раскатывается скалкою въ желаемую толщину, и по сдѣланіи намазки или наливки проворно въ печь сажается; лотокъ этотъ стоитъ на столѣ, близъ печи поставленномъ, или на подкладкахъ въ не-

недостаткѣ сего: самыя тонкїя лепешки вынимая изъ печи, должно класть на пекарныя доски, и такъ относить домой, безъ чего оныя переломаются. Поелику къ Святой и Семицкой недѣлѣ много въ нѣкоторыхъ мѣстахъ пекутъ разнаго рода лепешекъ, должно для оныхъ въ запасныхъ чуланахъ дѣлать особливые полки; на оныхъ подстилаютъ чистой соломы, чтобъ онѣ лежали на свободѣ, и не могли привлечь въ себя противнаго вкусу: послѣднее бываетъ, когда онѣ горячїя положены будутъ на еловыя или сосновыя доски, и посредствомъ теплоты своей втянутъ въ себя смоляной запахъ. Подстилаютъ и предъ печью длинной ржаной соломы, чтобы лепешки изъ печи вынимая, ставить на мягкое, а не на твердое, отъ чего оныя переломаться могутъ; съ соломы осторожно сдвигаютъ ихъ на пекарныя доски и относятъ домой.

17) *Яишникъ.*

Этотъ праздничной пирогъ къ *Святой недѣлѣ* и *Духову дню* приготовляется таковымъ образомъ: тѣсто мѣсятъ изъ лучшей пшеничной муки на опарѣ съ молокомъ.

Къ нему должно за двѣ недѣли предъ тѣмъ насушить сыровъ, кои ни тминомъ, ни солью не приправляютъ, и дѣлаютъ оные четвероугольные, въ особливую деревянную форму набивая; высушивъ оные,

очищаютъ съ нихъ наружную пожелтѣвшую корку, а остатокъ истираютъ на терку мѣлко.

За два часа до употребленія сего истертаго сыра должно взять яицъ, свѣжей смѣтаны или сливокъ, крупнаго и дробнаго изюму, и не много патоки, разболтать все мутовкою въ особливомъ горшкѣ, подбавивъ пригоршни пшеничной муки, и смѣшать съ онымъ стертой сыръ.

А поелику смѣсь сія должна имѣть желтой цвѣтъ, то на пятнадцать яишниковъ считая, купить за алтынъ шафрану, настоять оный два часа въ розовой водѣ, или хотя въ простой, и влить въ оную смѣсь.

Предъ самою печью на особливомъ столѣ тѣсто раскатывать, въ каждой пирогъ класть по двѣ большихъ ложки этой смѣси, и по всему оному размазать.

1) Изъ вещей, идущихъ въ сію смѣсь, можно видѣть, что оныя не домашнія, и потому пироговъ сихъ не льзя считать дешевыми; почему подаютъ оные только на *Свѣтлое Воскресенье* и *Духовъ день* въ *завтракъ* и съ *подвечерокъ*.

2) Далѣе, какъ пироговъ сихъ не льзя счесть къ приготовляемымъ наскоро, то кромѣ праздниковъ Хозяйка не должна печь оные загадывать, также и въ жатву, развѣ гдѣ заведено въ обычье печь оные для жнецовъ.

3) Дабы для сихъ пироговъ положить нѣкоторую мѣру въ разсужденіи потребныхъ для нихъ сыру и яицъ, можно класть на каждый пирогъ по небольшому сыру и по яйцу; изъ яйца употребляются желтокъ и бѣлокъ, (какъ-то относительно и до всѣхъ служнихъ пироговъ поступаютъ), не раздѣляя оныхъ по наблюдаемому въ поварняхъ дворянскихъ, но разбивая вмѣстѣ мутовкою.

4) Собственное тѣсто или подкладка сырной намазки должна быть толщиною въ половину мизинца ручнаго; предъ накладываніемъ намазки тѣсто должно вымазать растопленнымъ коровьимъ масломъ.

18) *Маковыя лепешки.*

Имѣютъ онѣ прозваніе отъ накладываемаго на нихъ маку; размочивъ макъ въ водѣ, растираютъ оный въ чашкѣ пестикомъ; когда макъ растертъ будетъ, то на каждой заторъ, сколько маку въ чашкѣ растирать ловко, выпускается свѣжее яйцо и вмѣстѣ стирается; въ макъ подбавляютъ четвертую долю изъ пшенныхъ крупъ сваренной каши, и кромѣ подслащиванія медомъ кладутъ изюму.

Тѣсто для нихъ мѣсится изъ лучшей ситной муки на опарѣ съ солью и водою, близъ печи раскатывается, въ каждой лепешкѣ дѣлается закраекъ, и наливается маковымъ растворомъ на полтора пальца толщиною.

1) Въ мѣстахъ, изобильныхъ пшеницею, употребляется для сихъ лепешекъ мука пшеничная, въ разсужденіи чего должно взирать на обыкновеніе.

2) Тѣсто для сихъ лепешекъ раскатывается въ палецъ толщиною.

3) Пшенная каша въ смѣсь съ макомъ заваривается на водѣ, а не на молокѣ, дабы лепешки преждевременно не окисли.

4) Въ предохраненіе же ихъ отъ окисанія можно брать сыраго пшена, и оное также какъ макъ растирать.

5) Въ скудныхъ мѣстахъ маковыя лепешки пекутъ хуже, и просяныхъ крупъ берутъ пополамъ съ макомъ.

6) Въ изобильныхъ мѣстахъ ставятъ въ *праздничные дни* сіи маковыя лепешки послѣ пироговъ, яишники называемыхъ; почему оныя, когда останутся отъ Святой и Семицкой недѣли, подаютъ служителямъ въ *простые* дни *поутру* въ завтракъ, и *подвечерокъ*, когда они идутъ на работу.

7) Когда ставятъ оныя въ простые дни въ завтракъ, масла къ нимъ ни сыру не подаютъ; ибо послѣ похлебки могутъ служители одними сими лепешками быть сыты: маковыя лепешки изъ ситной муки держатся долѣе, нежели пшеничныя.

8) Въ разсужденіи многой работы за растираніемъ маку лепешки сіи не надлежатъ въ число пекомыхъ на скорую

ру-

руку, почему и пекутъ оныя только къ Святой и Семицкой недѣлѣ, а не въ жатву.

19) *Лепешки съ творогомъ или ватрушки.*

Тѣсто для оныхъ употребляется точно такоежъ, какъ для маковыхъ лепешекъ, и также намазывается, но только творогомъ; этотъ творогъ должно въ мѣшкѣ выжать въ стану такъ, чтобъ ничего сыворотки въ немъ не осталось; послѣ оной перетереть, и на каждой заторъ выпускать по одному яйцу.

Вмѣсто подбавляемаго изюму можно класть сухія сливы; оныя должно намочить прежде, кипяткомъ наливъ, и когда разбукнутъ, косточки вынуть, и каждую сливу разрѣзать на шестеро и на осьмеро.

Искрошеныя сливы стеревъ съ небольшею долею патоки, мѣшать въ творогъ, и также намазывать, какъ сказано о маковыхъ лепешкахъ.

Примѣчаніе. Въ нѣкоторыхъ областяхъ есть обыкновеніе на Свѣтлое Воскресенье и въ Духовъ день давать сіи лепешки деревенскимъ пастухамъ, но большею частью случается сіе только въ Свѣтлое Воскресенье; что же лежитъ до Духова дни, зависитъ отъ воли Хозяйки, когда она захочетъ наградить тѣмъ пастуха за прилѣжаніе его къ стаду, въ таковомъ случаѣ даютъ ему *маковыя лепешки*, *ватрушки* и *пшеничной хлѣбъ*, описанной подъ No 13: но каждаго

ли рода давать, и по цѣлой, или почасти, зависитъ отъ достатка каждаго дома.

20) *Черепенникъ или коровай.*

Прозванїе свое имѣетъ отъ глиняной черепни, въ которой его пекутъ; въ составъ тѣста сего идетъ пшеничная мука, яйца, молоко, опара, коровье масло, и изюмъ; по составленїи тѣста наливается оное въ черепню, и когда взойдетъ, ставится въ печь къ запеканїю.

1) Черепню прежде положенїя въ нее тѣста должно внутри всю вымазать коровьимъ масломъ, чтобъ тѣсто къ ней не припеклось; когдажъ это случится, коровай чисто не выдетъ, но разорвется. Гончары дѣлаютъ нарочно къ сему употребленїю особливыя черепни съ жолобками, отъ дна до самаго края идущими, чтобъ жаръ лучше прохватывать могъ; можно употреблять къ сему обыкновенныя глиняныя сковороды, въ которыхъ тѣсто это изрядно выпекается.

2) Коровай по вынутїи изъ печи не тотчасъ изъ черепни выкидывать должно, но давъ остынуть, дабы не произошло въ немъ закалу.

3) Пирожное это, хотя на скорую руку прїуготовляемое, но готовятъ оное большею частью на пирахъ крестьянскихъ, каковы *свадьбы* и *крестины*; также, и когда *жнецамъ* даютъ пиръ, ставятъ оный къ украшенїю на столъ служнїй.

4)

4) Когда коровай посылать на столъ, разрѣзавъ на участки острымъ ножемъ, остерегаясь разломать; потомъ всѣ участки тѣмъ же образомъ, какъ были, скласть въ черепню или сковороду, отпускать на столъ, ибо въ цѣломъ видѣ своемъ коровай бываетъ красивѣе.

Примѣчаніе. Поелику въ деревняхъ большую часть пирожнаго пекутъ въ пекарныхъ печахъ вмѣстѣ съ хлѣбами, пирожное же скорѣе хлѣбовъ выпекается, должно оное вынимать прежде: между самыхъ пироговъ и лепешекъ, есть великое различіе; очень тонкія на примѣръ пышки и прочія должно вынимать изъ печи не за медливъ; толстые пироги и лепешки напротивъ къ пропеченію своему требуютъ больше времени. Во время печенія къ Святой и Семицкой недѣлѣ Хозяйкѣ слѣдуетъ отъ печи не отходить, отчасти для того, чтобъ посаженное вынимать, частью же чтобъ другіе пироги и лепешки сажать къ печенію.

ГЛАВА VIII.

Прикуска.

Подъ названіемъ *прикуска* (Zubrod, Zuckost) разумѣется на служнемъ столѣ все то, что подаютъ на оный ѣсть съ хлѣбомъ послѣ потравъ и мясныхъ пищъ, какъ-то масло коровье, сало, масло постное, сыръ, и прочее тому подобное.

Сія же въ деревенской служней поварнѣ такъ называемая прикуска бываетъ очень различна какъ въ разсужденіи дневныхъ столовъ, такъ и самаго времени. Великое же различіе оная содержитъ въ разсужденіи странъ и самыхъ мѣстъ; иная прикуска въ скудныхъ мѣстахъ, иная въ средственныхъ, и опять иная въ изобильныхъ; въ Нѣмецкой землѣ есть столько бѣдныя страны, что простой народъ въ недѣлю едва ли однажды масло коровье видитъ; почему въ разсужденіи прикуски тоже какъ и всякаго рода пищи взирается на достатокъ и обыкновеніе. О пріуготовленіи прикуски показано будетъ во второй Части Хозяйки. (См. VIII Часть), здѣсь же предложено будетъ, какъ и когда оную подавать.

1) *Коровье масло.*

Масло коровье для служителей большею частью очень просаливаютъ, для того что въ обѣдѣ и ужинѣ главнѣйшее насыщеніе происходитъ отъ коровьяго масла съ хлѣбомъ, и чтобъ насыщеніе производилось достаточнѣе, перьваго не очень толсто намазывать должно; для сего-то масло это для служняго стола несравненно больше солятъ, нежели для господскаго: тонко на хлѣбѣ намазанное масло гораздо меньше вкусно бываетъ, когда просолено мало.

1) Хотя для краткости роды пищъ различны только по изобилію, средственности и скудости мѣстъ, однако въ разныхъ мѣстахъ припомянуто уже бы-

было, что въ каждомъ мѣстѣ находятся отступленія отъ рода пищъ, такъ и въ разсужденіи коровьяго масла очень нужно наблюдать мѣстное обыкновеніе.

2) По сему въ изобильныхъ мѣстахъ ни одного стола не бываетъ, чтобъ не заключило онаго коровье масло съ хлѣбомъ.

3) Напротивъ есть изобильныя мѣста, въ которыхъ обѣдъ заключаютъ безъ коровьяго масла однимъ сыромъ. Въ главѣ о пирогахъ также показано, что въ случаѣ подачи на столъ нѣкотораго хлѣбеннаго, масло коровье и сыръ совсѣмъ отрѣшаются.

4) Равнымъ образомъ есть мѣста, въ которыхъ ежедневно подаютъ на столъ мясо, а въ другихъ изрѣдка; въ таковыхъ, когда мясо не бываетъ готовлено, ставятъ въ *обѣдѣ* на столъ коровье масло; напротивъ въ мясные столы мясо совсѣмъ отрѣшается, и къ окончанію стола подаютъ только одинъ сыръ въ прикуску.

5) Въ примѣръ тому, какъ подавать прикуску, можетъ служить слѣдующее начертаніе, которое вѣрный образецъ для нѣкоторыхъ изобильныхъ мѣстъ составляетъ:

Съ *Благовѣщенія* до *Покрова* подавать въ обѣдѣ послѣ похлебки всегда коровье масло и сыръ на столъ; *одного сыра довольно на шесть человѣкъ:*

сыръ

сыръ разумѣется не старый, но домашній изъ творогу.

Съ *Покрова* опять до *Благовѣщенія* въ завтракѣ подавать *одного сыру безъ масла*; оный можетъ быть сухій или мягкій къ намазыванію на хлѣбъ.

Во весь годъ сряду можно подавать къ *ужину коровье масло и сыръ*, или *масло съ картофелями*; также вмѣсто масла коровьяго сливной сокъ, или масло льняное, гдѣ оное есть.

Въ обѣдъ коровье масло, сало или сливной сокъ; когда готовлено мясо, коровье масло можно отрѣшить, а подавать одного только сыру: *но въ этомъ случаѣ на шесть человѣкъ опредѣляется два сыра.*

Въ *жатву* для косцовъ и жнецовъ можетъ учрежденіе быть таковое: *поутру*, когда идутъ въ поле, при чаркѣ вина *коровье масло* и *лепешка* безъ сыру; въ *семь часовъ въ полѣ похлебка, густыя яйца или калбаса*, и въ обоихъ случаяхъ *коровье масло* безъ сыру; въ недостаткѣ же яицъ или калбасъ заступаютъ мѣсто оныхъ *коровье масло* и *старой сыръ*.

Въ *полдникъ* сыру не подавать, но одно только масло коровье.

Въ *подвечерокъ* въ полѣ *стараго сыру* съ *масломъ коровьимъ* и *ситную лепешку*.

Въ

Въ *ужинъ* всегда *масло коровье* безъ сыру.

По таковому начертанію Хозяйка сама можетъ сдѣлать заключеніе, съ какою перемѣною въ разсужденіи прикуски поступать, но всегда соображаясь обыкновенію мѣста.

2) *Гусиное сало.*

Онаго въ прикуску не должно подавать часто; когда же сему быть, то лишъ въ праздничные дни, каковы *Рождество* и *Новой годъ*, *поутру* къ намазыванію Рожественскихъ или иныхъ пироговъ; Хозяйственнѣе будетъ употреблять это сало къ приправѣ рѣпы и капустъ, для того что по сказанному въ третьей главѣ, ни какое иное сало въ поправахъ въ равной мѣрѣ столько сдобрить не можетъ, какъ это.

3) *Свиное сало.*

Чѣмъ меньше употребляется гусинаго сала въ прикуску, тѣмъ больше исходитъ *свинаго сала*, а особливо въ мѣстахъ средственнаго плодоносія замѣняетъ оное коровье масло; въ холодныхъ погребахъ можетъ оное простоять свѣже очень долго: однакожъ въ жатву жнецамъ онаго не подаютъ, развѣ въ нещастномъ случаѣ, когда падежъ на рогатой скотъ произведетъ недостатокъ въ коровьемъ маслѣ.

Много можно свинаго сала запасти отъ жарющагося свинаго мяса, которое и въ средственно изобильныхъ мѣстахъ

ѣдятъ

ѣдятъ охотно, и даже въ праздничные дни на пироги и лепешки оное намазываютъ, когда оныя такова рода, что намазывать должно; въ главѣ о пирогахъ писано уже, которые изъ нихъ требуютъ намазки масла или сала.

Изъ *жареной ветчины*, когда на сковороду положено будетъ маiорану, можно получить доброе свиное сало, которое удобно употреблять въ прикуску.

4) *Сливной сокъ.*

Гдѣ есть сады, стараются больше о размноженiи сливъ, нежели иныхъ деревъ плодовитыхъ; ибо въ домоводствѣ ни какой овощъ не приноситъ столько пользы, какъ сливы, запеканныя или въ сокъ переваренныя: этотъ сокъ, когда будетъ хорошо прiуготовленъ и храненъ, можетъ нѣсколько лѣтъ стоять не испортившись; подаютъ оный вмѣсто коровьяго масла служителямъ въ *прикуску*, и особливо въ изобильныхъ мѣстахъ дѣлаютъ сiе въ *обѣдъ*, а въ перемѣну къ *ужину* того дня подаютъ коровье масло: въ случаѣ недостатка въ коровьемъ маслѣ по причинѣ падежа принуждено бываетъ сокъ этотъ подавать въ тѣхъ же мѣстахъ и къ ужину; подобное происходитъ большею частью въ средственно изобильныхъ странахъ, гдѣ по недостатку скотоводства маслу коровьему сборъ бываетъ недостаточенъ. Въ *третьей Части Хозяйки* писано будетъ о храненiи и приготовленiи сливнаго соку.

5)

5) *Бузинной сокъ.*

О пріуготовленіи онаго также писано будетъ въ III Части *Хозяйки*; когда оный будетъ хорошо сваренъ, употребляется въ прикуску на служнемъ столѣ, потому что осенью въ маслѣ и сырѣ во многихъ мѣстахъ обыкновенно бываетъ недостатокъ: а какъ на бузинныя ягоды очень рѣдко случается неурожай, то сокъ изъ нихъ и составляетъ замѣну коровьяго масла; впрочемъ этотъ бузинной сокъ и въ изобильныхъ мѣстахъ обще съ сливнымъ сокомъ подаютъ въ *обѣдѣ*.

6) *Яблочной сокъ.*

Въ изобильныхъ овощемъ мѣстахъ вывариваютъ сокъ и изъ яблокъ, который во многихъ странахъ въ *обѣдѣ* замѣняетъ иногда коровье масло. О пріуготовленіи онаго говорено будетъ въ III *Части Хозяйки*.

7) *Разбивная яишница.*

Когда съ 1740 года бывшія почти въ каждыя десять лѣтъ на рогатой скотъ падежи лишили простой народъ коровьяго масла, нужда привела разбивныя яишницы употреблять въ прикуску; разболтавъ два яйца съ малою долею пшеничной муки и коровьяго масла, жарить на сковородѣ при безпрестанномъ мѣшаніи: сію яишницу намазываютъ на хлѣбъ; можно кропить въ нее и травы петрушки.

8) *Льняное масло.*

Масло сїе служитъ въ прикуску въ мѣстахъ, гдѣ родится много льну, и служители сдѣлавъ привычку, ѣдятъ оное охотно; употребляютъ это масло безъ подправки, такъ какъ оное выбито будетъ: напротивъ сурѣпное масло, естьли служить оному въ прикуску, должно быть поправленїемъ доведено въ лучшїй вкусъ; подаютъ льняное масло въ *завтракъ* и *ужинъ*, а въ недостаткѣ коровьяго масла и въ *обѣдъ*; ставятъ оное въ чашкѣ, а на хлѣбъ намазываютъ перомъ.

Когда Хозяйка служнюю пищу установила на нѣкоторой ногѣ, имѣетъ она опредѣленную мѣру въ отпусканїи на столъ елея, безъ чего можетъ произойти оному ненужная трата, и служители захотятъ столько брать, сколько имъ угодно; въ послѣднемъ случаѣ будутъ они хлѣбъ въ масло обмакать, что отнесется къ расточенїю, а особливо когда поданъ будетъ хлѣбъ или пирогъ мягкой.

Почему правило порядка то, чтобъ елею (*) отпускать на столъ опредѣленною

(*) Надѣюсь, что почтенные Читатели мои могутъ разумѣть меня, когда я употребляю старинное наше слово *елей* къ означенїю постнаго масла. Кто заглядываетъ въ Уставъ церьковной о постахъ, конечно припомнитъ, что во многихъ мѣстахъ тамъ писано: *разрѣшенїе вина* и *елеа*. Естьли же сдѣлалъ я ошибку

ною мѣрою, и столько, чтобъ достало онаго лишь къ намазыванію на хлѣбъ перомъ.

Примѣчаніе. Когда сокъ плодовъ и елей подаютъ на столъ въ прикуску къ насыщенію служителей, исходитъ притомъ больше хлѣба, нежели съ коровьимъ масломъ: съ старымъ сыромъ равное обстоятельство; почему когда хлѣбъ дорогъ, то въ разсужденіи прикуски можно употребить въ пользу сіе замѣчаніе.

9) *Сыръ.*

Какъ подавать сыръ въ *прикуску* на служній столъ, упомянуто уже въ главѣ сей подъ No 1; здѣсь же осталось замѣтить, что сыры въ разсужденіи формы своей бываютъ различны: бываютъ оные круглые, четвеосторонные, а въ иныхъ мѣстахъ островерьхіе; сушатъ оные, и даютъ онымъ устарѣть до различныхъ степеней. Какъ сыры пріуготовлять и беречь, писано будетъ въ X Части сего сочиненія.

Кромѣ сыровъ, помянутыми формами выдѣлываемыхъ, запасаютъ для служняго стола *намазной сыръ*, о которомъ здѣсь въ особливости поговорить должно; бываетъ этотъ намазной сыръ либо *мягкій*, или *твердый*.

ку въ этомъ, прошу извиненія; мнѣ показалось удобнѣе означить вещь существительнымъ ея именемъ и двумя слогами, нежели пятью, и прочая.

1) *Мягкой намазной сыръ.* Когда съ творогу сыворотка въ мѣшкѣ сырномъ или ящикѣ подъ гнетомъ совсѣмъ стечетъ, тогда часть онаго съ прѣснымъ молокомъ, солью и тминомъ, также прибавкою малой доли кубебы стирается таковымъ образомъ, чтобъ оную удобно было намазывать на хлѣбъ, и ѣсть вмѣсто коровьяго масла; къ сему сыру въ домоводствѣ берутъ прибѣжище въ недостаткѣ коровьяго масла: сыръ этотъ должно пестикомъ растолочь очень мягко въ толкушкѣ.

2) *Твердой намазной сыръ;* основанїе оному составляетъ самой старой сыръ: оный изрѣзывается добрыми кусками, и къ размягченїю наливается пивомъ; потомъ взять свѣжаго сыру изъ подгнета, стереть съ размоченнымъ старымъ сыромъ, отъ чего вся смѣсь прїемлетъ сильной вкусъ стараго сыру. Сїе стиранїе приготовляется въ запасъ, и когда будетъ исходить, нужно только свѣжаго сыру растерѣвъ на пивѣ въ него подмѣшать, а таковымъ образомъ поступать и впредъ.

Этотъ твердой сыръ въ скудныхъ средственно изобильныхъ мѣстахъ служитъ къ намазыванїю на хлѣбъ вмѣсто коровьяго масла для служителей; въ теплое время удобно заводятся въ ономъ червячки, которыхъ должно со тщанїемъ очищать.

Примѣ-

Примѣчаніе. Этотъ родъ прикуски сильно возбуждаетъ алчность, почему исходитъ при оной больше хлѣба.

ГЛАВА IX.

Діэтическія правила для служняго стола.

1) *Здоровый хлѣбъ.*

Хозяйка, посредствомъ вѣры къ человѣколюбію побуждаемая, въ разсужденіи служней пищи конечно всѣ выгоды свои презритъ съ великодушіемъ, кои могла бы она имѣть въ отпусканіи на служній столъ худой пищи, хотя бы съ помощію искусства могла вредную или гнусную вещь чрезъ пріуготовленіе скрыть и глазамъ представить пріятною; управляемая благородными намѣреніями Христіянскаго сердца, отвергнетъ она корысть, пріятную гнусной скупости, неправосудію и обманамъ подлыхъ душъ.

Изъ всѣхъ родовъ пищи *хлѣбъ* составляетъ необходимѣйшую, вседневную и всеобщую, почему должно обращать главное стараніе къ имѣнію здороваго хлѣба.

Нездоровый же хлѣбъ, большею частью не хорошо выпекшійся, но закаловатый, а потому неудобоваримый въ желудкѣ.

 Мо-

Можетъ сїе происходить отъ пренебреженїя въ вымѣшиванїи и ненадлежащаго порядочнаго вытопленїя печи, что хлѣбы не хорошо выпекаются; пословица въ этомъ случаѣ оправдаетъ Хозяйку: пивоваренїе и хлѣбопеченїе не всегда бываютъ удачны; но съ намѣренїемъ печь плохїе хлѣбы, значитъ грѣшить противу заповѣди во вредъ здоровью ближняго. —— *Не убїй!*

Поелику недостатокъ въ дровахъ съ году на годъ прибываетъ, то въ нѣкоторыхъ домахъ сберегая дрова, хлѣбныя печи мало топятъ, а въ этомъ случаѣ хлѣбы никогда хорошо не выпекаются. Не мѣсто здѣсь говорить, какому слѣдуетъ быть учрежденїю въ странѣ, противу ежегоднаго возвышенїя цѣны на дрова, чтобъ не взирая на сбереженїе дровъ, хлѣбы хорошо выпекать можно было; довольно здѣсь сказать лишъ сїе, что кормленїе служителей всегдашнее невыпекшимся хлѣбомъ здоровье ихъ нечувствительно губитъ и полагаетъ основанїе къ лихорадкамъ и гнилымъ горячкамъ.

Можно ли назвать настоящимъ искусствомъ добраго Хозяйства, чтобъ кормить служителей не хорошо взошедшимъ въ кваснѣ, сырымъ и закаловатымъ хлѣбомъ, для того чтобы оный побольше набивалъ ихъ желудокъ? Правда, и опытность подтверждаетъ, что рабочїй народъ отъ легкой пищи скоро въ трудахъ ослабѣваетъ,

етъ, и что должно оному давать больше суровой пищи; однакожъ правила сего не надлежитъ распространять столько, чтобъ нездоровый хлѣбъ подъ покрываломъ слова, суровая пища, ходить могъ; лишъ хорошо выпеченный и *зачерствѣвшій хлѣбъ* составляетъ суровую и притомъ здоровую пищу: частое же ядѣніе мягкаго хлѣба, какъ уже говорено было во всеобщихъ правилахъ, можетъ современемъ обратиться въ нездоровье.

Гдѣ въ большихъ домоводствахъ установлено служителямъ ежедневно отпускать отвѣсной хлѣбъ, тамъ не рѣдко случается, что опредѣленные отъ господъ къ печенію и развѣшиванію хлѣба, и на этотъ конецъ получающіе въ свои руки по нѣскольку четвертей ржи или муки на расходъ, коварствуютъ, и чтобъ отвѣсной хлѣбъ выходилъ тяжелѣе, не выпекаютъ онаго по надлежащему; служители обыкновенно бываютъ таковымъ хлѣбомъ не слишкомъ не довольны, потому что оной для нихъ кажется вкуснѣе выпеченнаго надлежащимъ образомъ и черстваго хлѣба; однакожъ со временемъ платятъ за это своимъ здоровьемъ; почему честнымъ Хозяевамъ должно быть противъ обмана сего въ осторожности.

Въ самыхъ изобильныхъ дровами мѣстахъ, и гдѣ поселяне получаютъ оныя въ собственныхъ или господскихъ дачахъ безплатно, есть крестьяне, для того

только невыпекшіеся хлѣбы изъ печи вынимающіе, или оную не довольно топящіе, что таковой хлѣбъ долѣе не черствѣетъ; однакожъ я всегда замѣчалъ, что въ таковыхъ кресшьянскихъ домахъ ежегодно бываютъ больные лихорадками и гнилыми горячками, да и остающіеся здоровые блѣдностію своего лица доказывали ежедневное свое вкушеніе невыпеченаго хлѣба. Люди, меньше трудящіеся, когда таковаго хлѣба будутъ много ѣсть, въ короткое время могутъ лишиться даже жизни своей; по крайней мѣрѣ столько извѣстно мнѣ, что по употребленіи таковаго хлѣба случающіяся лихорадки свирѣпствуютъ жесточае и продолжительнѣе, и оставляютъ иногда неизлечимые припадки: естьли къ тому послѣдуютъ эпидемическія болѣзни, то лекарь не узнаетъ, въ какомъ источникѣ искать злу сему начала.

Въ дороговизну, какъ-то главнѣйше случилось у насъ въ 1771 и 1772 годахъ, нужда довела народъ класть въ обыкновенной хлѣбъ необычайныя подмѣси; отъ сего произошли эпидемическія гнилыя горячки, толикимъ тысячамъ людей жизни стоявшія; слѣдственно не голодъ тогда умерщвлялъ людей, а худой хлѣбъ, которой умножали всякими посторонними подмѣсьми.

Въ числѣ таковыхъ подмѣсей въ ржаную муку главнѣйшая была картофели: однако по доброму основанію употребле-

бленіе это отсовѣтовать должно; ибо, сверьхъ того что подмѣсь картофелей, когда оныхъ много положено будетъ, можетъ препятствовать всходу тѣста, имѣютъ иногда картофели въ себѣ нѣчто нездоровое, какъ о томъ въ слѣдствіи упомянуто будетъ: вкушать же ежедневно нездоровую пищу, больше значитъ, нежели поѣсть оной въ недѣлю нѣсколько разъ; да хотябъ въ картофеляхъ и не было подозрительнаго, какую сдѣлаютъ они замѣну въ хлѣбѣ? Деревенскіе жители безъ горячей пищи обойтися не могутъ; лучше ставить имъ на столъ вареные картофели, чтобъ ѣли они ихъ съ обыкновеннымъ хлѣбомъ; не все ли тожъ выдетъ! въ дороговизну на хлѣбъ поднимается цѣна и на всякія огородныя и полевыя растѣнія, и главнѣйше касается картофелей, кои въ изобильные годы бываютъ не дороги, а въ худые не дешевы.

Въ прошедшее голодное время не удовольствовались прибавкою въ хлѣбъ однихъ картофелей, тыквъ и садовыхъ плодовъ, но принялись за рѣпу, капусту и растѣнія, кои нашимъ деревенскимъ жителямъ всего меньше были сносны, какъ-то подтвердили тогдашнія столько печальныя слѣдствія; для того что хотя въ нѣкоторыхъ бѣдныхъ мѣстахъ Сѣвера по недостатку во ржи таковой хлѣбъ и ѣдятъ, но лишь отъ климату, воспита-

нія и привычки остается то безъ вреда бѣднымъ Сѣвернымъ обывателямъ; нашъ же народъ къ тому не привыкъ, и всегда страждетъ, когда нужда приведетъ его вкушать таковой ненастоящій хлѣбъ, даже по нуждѣ недозрѣлою сжатая рожъ иногда доставляетъ хлѣбъ нездоровой.

Въ дороговизну при недостаткѣ ржи можно мѣшать со ржаною мукою ячменную или даже овсяную. Въ разсужденіи яшной муки въ домоводствахъ еще не согласнеось, одинъ ли чистой ржаной хлѣбъ, или ржаной пополамъ съ яшнымъ, болѣе насыщаетъ, или нѣтъ; когда яшной муки не много вмѣшано будетъ во ржаную, и по крайней мѣрѣ только третья доля, въ хлѣбѣ неощутительно бываетъ примѣтной розницы: что хлѣба изъ таковой смѣси съѣдаютъ больше, это кажется происходитъ отъ дороговизны; ибо кромѣ недостатка въ хлѣбѣ ячменю въ рожъ не подмѣшиваютъ. Каковое же обстоятельство со всѣми дорогими пищами вообще, то же происходитъ и съ хлѣбомъ, когда оной дороже обыкновеннаго; въ голодное время имѣютъ о немъ лучшее и высокое мнѣніе, тогда больше обыкновеннаго ѣсть хочется: правда и то, что яшная мука сообщаетъ хлѣбу больше вкуса, а потому и съѣдаютъ онаго много; но вреднаго здоровью человѣческому ячменной и овсяной хлѣбъ въ себѣ не содержатъ.

Одна-

Однако можетъ быть изъ ячменю и овса очень нездоровой хлѣбъ, когда въ нихъ находится *тарица* или *мышій* овесъ (*); малѣйшее зло, отъ того приключающееся, что вкушающіе оную въ хлѣбѣ люди получаютъ круженіе въ головѣ: но естьли много случится тарицы въ ячменѣ или овсѣ, происходитъ еще величайшее бѣдствіе; можно закормить оною до смерти гусей и другихъ животныхъ, почемужъ не опасна оная и для человѣковъ?

Въ нѣкоторыя лѣта тарицы въ яровомъ хлѣбѣ бываетъ больше, нежели обыкновенно, также и нѣкоторыя поля бываютъ болѣе другихъ оною засорены; естьли сія вредная тарица случится въ ячменѣ или овсѣ, должно оную тщательно высѣвать. Кто еще не испыталъ, сколько вредна тарица тѣлу животнаго, покорми на опытъ гуся этою высѣянною изъ овса тарицею, и немедленно можетъ увидѣть то, чего не видывалъ. —— Наставленіе же, какъ печь доброй и здоровой хлѣбъ со всѣми притомъ бывающими производствами будетъ показано въ VIII Части сего сочиненія.

2) Капуста и кореньія огородныя растѣнія въ нѣкоторые годы бываютъ не очень здоровы.

Свѣжая капуста составляетъ безспорно самую здоровѣйшую деревенскую пищу, и простой народъ которую любитъ: въ

(*) Lolium perenne у Ботаниковъ.

въ зимнее время о здоровости этой капусты нѣтъ ни малаго сомнѣнія; лѣтомъ же въ нѣкоторыя времена есть тому изключенія, а именно: когда листы ея бываютъ покрыты лоскомъ медвяной росы, а особливо случается сіе съ капустою, сидящею подъ плодовитыми деревьями.

Для самой чистоты въ каждое время надлежитъ свѣжую капусту обмывать въ водѣ; но сего въ случаѣ покрытія оной медвяною росою недостаточно къ освобожденію ея отъ вредности: чтобъ сіе произошло, должно капустѣ прежде употребленія лежать въ водѣ 12 часовъ, чтобъ лоскъ или обмазка на листахъ распустилась; на сей конецъ должно воду съ ней нѣсколько разъ сливать, и капусту отъ нечистоты тѣмъ совершенно освободить; естьли холодная вода не подѣйствуетъ, можно налить теплою.

Когда капустные листы отъ послѣдующихъ за медвяною росою травныхъ вшей будутъ высосаны, и отъ того почернѣютъ, оныхъ въ пищу человѣкамъ употреблять не должно, но обломавъ, бросать свиньямъ; должно потомъ ожидать, пока кочни отпустятъ новые листы, и оные къ варенію поспѣютъ.

Когда листы на огуречныхъ плетяхъ будутъ мучняною росою повреждены, и какъ бы бѣлымъ порошкомъ усыпаны, получаютъ огурцы испорченный горькій вкусъ, въ этомъ случаѣ лучше кормить оными свиней,

ней, а не людей; уксусъ, въ которомъ огурцы сіи пріуготовляютъ, поврежденія ихъ отнюдь исправить совершенно не можетъ.

Картофели бываютъ въ нѣкоторые годы не здоровѣе, нежели обыкновенно считаютъ. Когда картофели сажены на низкихъ болотистыхъ мѣстахъ, то худой оныхъ вкусъ одинъ не дѣлаетъ уже имъ одобренія; также и въ дождливые мѣсяцы не на весьма низкихъ мѣстахъ, но излишне мокрыхъ для сего плода, картофели выходятъ нездоровы; въ другіе же меньше мочливые годы на тѣхъ же самыхъ мѣстахъ могутъ быть очень здоровы и вкусны.

Равнымъ образомъ и въ таковые годы, которыхъ почти никакъ къ мочливымъ причесть не льзя, но въ которыхъ не доставало теплоты и довольнаго солнечнаго сіянія, картофели во многихъ мѣстахъ должно содержать въ подозрѣніи: таковое лѣто было въ 1777 году; оное столько мало имѣло теплоты, что лишъ небольшое число дней можно было назвать прямо теплыми и ясными; осенніе мѣсяцы были лучше лѣтнихъ. Слѣдствіе недостатка теплоты въ картофеляхъ было то, что во многихъ мѣстахъ оные вышли нездоровы, внутри съ черными или желтыми пятнами, или какъ говорится со ржавчиною; въ деревняхъ, гдѣ оные множественно употребляли, произошли поносы; понеже я на это произше-

ствіе

ствіе обращалъ великое вниманіе, долженъ потому объ номъ обстоятельнѣе упомянуть.

Должно полагать, что картофели здѣшняго мѣста по крайней мѣрѣ имѣли въ себѣ четвертую долю содержащихъ внутри черныя или красныя полосы, также пятна; въ началѣ Сентября начали оные, яко любимое простонародное кушанье, выкапывать и ѣсть; здѣсь оные въ разсужденіи количества уродились множественнѣе, нежели въ другихъ мѣстахъ, а потому и щадили ихъ меньше; ѣли оные ежедневно во многихъ мѣстахъ въ завтракѣ, обѣдѣ и ввечеру столько, что всякой столъ оными, въ кожѣ вареными, оканчивался; въ которыхъ домахъ сіе ни было, послѣдовалъ поносъ и господствовалъ съ Сентября до половины Ноября. Я думаю, что когда бы оные облупляли и разрѣзывали, то имѣющихъ пятна не стали бы ѣсть, по крайней мѣрѣ вырѣзывали бы ржавыя части; однакожъ и самые здоровые внутри бѣлые и чистые картофели, какъ надобно думать, въ вареніи съ поврежденными втягивали въ себя ихъ поврежденіе.

Въ нѣкоторые годы при самой здоровой пищѣ оказываются у поселянъ поносы, когда послѣ жаркихъ дней бываютъ холодныя ночи; переходъ отъ разгоряченія и поту къ скорому охлажденію располагаетъ человѣческое тѣло къ поносамъ;

та-

таковой перемѣны состоянія воздуха въ помянутое лѣто не было, потому что большая часть дней была холодновата, а потому единой причины болѣзни сей надлежитъ искать въ картофеляхъ; ибо оная случилась лишь въ тѣхъ домахъ, въ которыхъ по вышесказанному ѣли по три раза въ день картофели.

Въ домахъ, въ которыхъ картофелей такъ рановременно ѣсть не начинали, не случилось никакихъ болѣзней, хотя оныя и ѣли, но только въ похлебкахъ, а не отварные вмѣсто прикуски, да и то лишъ въ обѣдъ раза *три или четыре* въ недѣлю; поелику же *подозрительная эта пища* въ *сихъ домахъ не была ежедневною и главное насыщеніе составляющею*, оказывается изъ сего очень примѣтно, что лишъ ежедневно и множественно употребляемые картофели поносъ производили.

И такъ картофели въ нѣкоторые годы, а особливо въ ежедневномъ употребленіи, не должно считать здоровою пищею: таковы бываютъ лѣта холодноватыя, также мочливыя; на низменныхъ и мокрыхъ мѣстахъ родившіеся картофели также не безъ подозрѣнія.

Здоровые же картофели по сему въ мочливые годы бываютъ росшіе на высокихъ мѣстахъ, неимѣющіе внутри полосокъ и пятенъ, и *добрый, чистый, почти орѣховымъ ядрамъ уподобляющій-*

ся

ся вкусъ; почему оные лучше всего отличить можно.

Естьли же окажется каковой нибудь признакъ нездоровости плода сего, Хозяйка не должна оный готовить ежедневно; готовя же разрѣзывать, и поврежденными оказавшіеся откладывать для употребленія въ кормъ скотинѣ; лучше всего этотъ разборъ производить надъ сырыми еще картофелями; вообще плодъ сей не должно употреблять часто, а къ сбереженію въ прокъ выкапывать въ самую глубокую осень, и хранить въ выходахъ или въ ямахъ, засыпая въ песокъ.

Наконецъ кромѣ сказаннаго о картофеляхъ должно еще и сіе замѣтить, что скороспѣлые изъ нихъ называются Яковлевскими, потому что полнаго своего росту достигаютъ около дня С. Іакова (25 Іюля), однакожъ оные такъ скоро выкапывать и въ пищу употреблять не должно; ибо всегда въ рано выкапываемыхъ картофеляхъ оказывается, что оные здоровью человѣческому вредны, но испытывать, какимъ образомъ незрѣлые картофели непріятныя дѣйствія въ тѣлѣ человѣческомъ оказываютъ, это слишкомъ бы удалило отъ намѣренія сего сочиненія; довольно того, чтобъ замѣтить о вредности оныхъ, многолѣтною опытностію подтвержденной.

3) *Здоровое мясо.*

Мясо больныхъ скотовъ не можетъ назваться здоровымъ; большей части человѣковъ естественное отъ таковаго мяса отвращенїе можетъ позорною скупостїю столько утѣснено быть, что больныхъ скотовъ убиваютъ на пищу служителей. Мерзкїй поступокъ мясомъ больныхъ скотовъ людей кормить конечно свойственъ негоднымъ харчевникамъ, нежели Хозяйкамъ; ибо послѣднїя не могутъ имѣть намѣренїя повергнуть служителей своихъ въ болѣзнь, и тѣмъ лишить себя ихъ работы и услуги. Таковая Хозяйка конечно была бы чудовище въ человѣческомъ родѣ; для таковой не служитъ никакое наставленїе: но могутъ быть и нескупыя Хозяйки, кои подумаютъ, можетъ быть, что образомъ приготовленїя, вредность у мяса отъ больной скотины отнять могутъ, и таковыхъ-то отъ столько грубой погрѣшности въ Хозяйствѣ предостеречь должно. Нѣсколькїе изъ бытописанїя приведенные примѣры научаютъ, по болѣзненною матерїею наполненныя животныя, когда употреблены будутъ въ пищу, ужасной вредъ приключаютъ, и вредность мяса ихъ ни варенїемъ, ни соленїемъ отвращена быть не можетъ.

Д. *Амманъ* извѣщаетъ, что въ 1677 году двѣнадцать студентовъ изъ Конвикторїума Лейбцигскаго померли. Трактирщикъ, кромѣ другихъ нездоровыхъ пищъ,

накормилъ ихъ мясомъ, зараженной тощей коровы; внутреннія этой язвою зараженной коровы были усажены множествомъ пузырьковъ, прыщей и нарывовъ; наружно же на мясѣ ничего не было примѣтно.

Тимей фонъ Гилденклеэ разсказываетъ слѣдующую повѣсть: корова была укушена бѣшеною собакою; мужикъ, которому оная надлежала, его жена, пятеро дѣтей, дѣвка, работница его и сосѣдка съ четырьмя дѣтьми ѣли ежедневно молоко отъ этой коровы: крестьянинъ и младенецъ, его сынъ, остались только живы; прочїе же *жалостнымъ* образомъ жизнь свою окончали.

Въ 84 No. Gazette litteraire de Berlin, 1765 года, находится обстоятельное извѣстїе, какъ шесть человѣкъ лежали больны, и болѣзнь ихъ сопровождаема была совершенными признаками принятаго яду, отъ того единственно, что ѣли мясо больной скотины, и едва вылечить ихъ могли.

Д. *Ланге* повѣствуетъ о ужасномъ приключенїи: одинъ Фурманщикъ въ Брауншвейгѣ купилъ за дешевую цѣну пре изряднаго вола, имѣвшаго уже на себѣ признаки моровой язвы; убивъ и посоливъ онаго, началъ онъ солонину сїю для себя варить; чрезъ три дни получилъ онъ болѣзнь, очень къ чумѣ сходствующую: была то злая горячка съ малыми синими желвачками по всей поверьхности тѣла; на всѣ

ста-

старанія врача не взирая, въ теченіи пятнадцати дней кромѣ его умерло еще пять человѣкъ изъ сего дому, ѣвшихъ оную солонину, и тою же самою болѣзнью.

Сіи предостерегающіе примѣры должны главнѣйше къ тому служить, чтобъ во время падежа скотскаго отъ убиванія скотины удержаться, дабы себя и служителей своихъ не подвергнуть опасности; вмѣсто того, что когда гдѣ окажется зараза, прежде всего стараются побивать скотовъ, пока болѣзнь оныхъ еще не заразитъ: однако, почему можно заключить, когда уже зараженная скотина находится въ стадѣ, не имѣетъ ли и здоровою кажущаяся заразы этой въ сокахъ своихъ и мясѣ? можетъ быть въ ней тайно кроющійся ядъ, который чрезъ нѣсколько дней окажется.

Въ перьвый годъ моего Хозяйствованія, въ Ноябрѣ 1750 года, случилась здѣсь перьвая зараза на скотъ; коровы и паче всего волы имѣли во все лѣто добрую паству, и были больше жирны, нежели худы. Одинъ изъ здѣшнихъ Дворянъ совѣтовалъ мнѣ поскорѣе побить лучшихъ моихъ воловъ, пока еще зараза не перешла въ воловыя стойла, между тѣмъ какъ оказалась уже оная на дворѣ моемъ въ хлѣвѣ коровьемъ: я отвѣчалъ, что не льзя уже сего произвесть, потому что не возможно думать, чтобъ и волы мои на одномъ дворѣ не заралисъ уже. У сего прія-

теля моего былъ шестилѣтній волъ, котораго пустилъ онъ въ лѣто ходить на свободѣ, чтобы, когда отъѣстся, въ глубокую осень продать его мясникамъ; поелику деревня была уже заперта, а дворъ его отъ заразы былъ еще свободенъ, рѣшился онъ вола того убить для расходу домашняго; и какъ расходъ этотъ былъ не великъ, то предлагалъ мнѣ, чтобъ я взялъ половину; однакожъ я отговорился тѣмъ, что хотя дворъ его и совсѣмъ свободенъ отъ заразы, но я имѣю непреодолимое отвращеніе отъ всякой говядины здѣшняго мѣста; и что хотя само по себѣ здоровое, но съ отвращеніемъ вкушенное мясо составляетъ для желудка родъ яду, и по крайней мѣрѣ можетъ приключить лихорадку. Въ самомъ дѣлѣ я соглашусь въ этомъ случаѣ довольствоваться однимъ сухимъ хлѣбомъ, когда въ другой пищѣ будетъ недостатокъ. Пріятель мой убилъ своего жирнаго вола, и чрезъ четыре дни потомъ оказалась зараза въ его домѣ; напоминаніе о моемъ къ говядинѣ въ тотъ разъ отвращеніи возбудило и въ немъ отвращеніе; почему онъ не рѣшился готовить свѣжаго мяса убитаго своего вола; онъ приказалъ оное посолить, бывъ во мнѣніи, что солонина современемъ примирится съ его вкусомъ. Въ продолженіи сего отлагательства случилось съ этою солониною то же, что произошло по извѣстію д. *Лангена*

гена съ солониною Брауншвейгскаго фурманщика, а именно: солонина начала киснуть, и изъ бочки вонъ пучиться, а притомъ испускать отъ себя зловоніе; не взирая на то, что при соленіи соли щажено не было, и кадка стояла въ самомъ холодномъ погребѣ; пріятель мой приказалъ всю сію солонину зарыть въ землю.

Когда отвращеніе не удержитъ Хозяйку доить зараженную корову, и есть намѣреніе ея изъ сбору молока сего сбивъ масло и сыры, продать незнакомымъ людямъ; поступокъ таковой не честенъ, и дѣяніямъ человѣколюбія противенъ. Молоко таковое надлежитъ только въ часть свиньямъ, или и того лучше, собираемую съ онаго смѣтану и масло употребить въ смѣсь съ дегтемъ для доброй коломази; естьли только зараженную корову не похочешь запустить, чтобъ молоко не перегорѣло, и лить онаго въ навозъ; когда же зараза въ коровахъ въ полной жестокости своей господствуетъ, а молоко еще не пропало, лучше оное въ навозъ сдаивать, нежели давая оное свиньямъ, навлечь имъ опасность зараженія.

Д. Буханса разсужденія о мясѣ больныхъ животныхъ можно привести здѣсь очень кстатѣ; онъ говоритъ: „Запрещеніе Іудеамъ, не вкушать мертвечины, кажется, что имѣетъ отношеніе къ ихъ здоровью, и должно быть наблюдаемо не меньше Христіанами, какъ и Жидами. Жи-

вотныя никогда не умираютъ естественною смертью безъ предшедшей болѣзни; сколькожъ здоровую пищу составитъ мясо больной скотины, легко понять можно; даже отъ насильственной смерти погибшихъ мясо должно быть вредно; ибо кровь съ мясомъ смѣшавшись, вскорѣ приводитъ оное въ гнилость. —— „Животныхъ тѣло не рѣдко учиняется нездоровою пищею чрезъ то единственно, что онѣ будутъ слишкомъ разгорячены; чрезмѣрное разгорячен͡іе возбуждаетъ горячку, соли, въ тѣлѣ находящ͡іяся, учиняетъ острыми, и кровь такъ тѣсно соединяетъ съ мясомъ, что оную отдѣлить не можно. *По сей причинѣ* очень строго должно наказывать тѣхъ мясниковъ, кои бойную скотину перегоняютъ; ибо кто бы сталъ ѣсть мясо скотины, одержимой жестокою горячкою, когда бы вѣдалъ? а оная въ перегнанной скотинѣ восходитъ не рѣдко до степени бѣшенства.„ —— Должно при семъ напомнить о мясѣ дичины, затравленной псовою охотою, равнымъ образомъ индѣйскихъ пѣтуховъ, которыхъ въ нѣкоторыхъ дворянскихъ домахъ опредѣляя на убой, нѣсколько четвертей часа по двору гоняютъ маленькими собачками, и стращаютъ въ томъ мнѣн͡іи, что отъ сего гонян͡ія мясо ихъ получитъ вкусъ дичины. Немилосердое таскан͡іе и перегонъ телятъ отъ мясниковъ, ѣдущихъ на лошади, за нѣсколько

ко

ко лѣтъ предъ симъ въ Гановерѣ запрещено закономъ.

Сколько не здорово мясо больныхъ скотинъ въ пищу, то же самое должно заключать о *больныхъ рыбахъ;* чему есть и слѣдующія были въ примѣръ.

Тиссотъ пишетъ, что восемь человѣкъ поѣвши испортившейся рыбы, тотчасъ впали въ злую горячку; пятеро изъ нихъ, не взирая на старанія искусныхъ врачей, померли.

О проказѣ на тѣлѣ *Норвежцовъ* отъ множественнаго употребленія прокаженныхъ рыбъ находятся замѣчанія въ XX *Томѣ сочиненій Шведской Академіи*, гдѣ проказа сія описывается ужасною болѣзнью, нарывами, трещенами и желваками тѣло человѣческое покрывающею, отъ которой мучатся лѣтъ по двенадцати и четырнадцати. Рыбы, болѣе болѣзни этой подверженныя, и оную человѣкамъ сообщающія, лахсъ-форели и золотая рыба; оныя тогда имѣютъ на себѣ болѣе естественнаго пятенъ, также желваки во внутреннихъ и на груди; а сіи желваки обыкновенно бываютъ наполнены червями; тѣло ихъ бываетъ тогда слоисто и блѣдно, а кровь столько густа, что не течетъ.

Въ сосѣдней отъ меня деревнѣ есть вольная рыбная ловля, и жители оной имѣютъ свободу оную отправлять. За нѣсколько лѣтъ предъ симъ изловили они великое множество щукъ въ кулдо-

бинахъ болотныхъ и озеркахъ ржавчинныхъ, куда зашли они по причинѣ убывавшей воды въ засуху, но очень истощали; тутъ легко было ловить ихъ множественно: однако отъ сихъ солнечныхъ жаровъ и нечистою водою изможденныхъ щукъ жители тамошнїе получили жестокїя лихорадки, такъ что послѣ ловить и ѣсть ихъ перестали.

Когда *снятки* въ теплую погоду нѣсколько дней по вынутїи изъ воды полежатъ уснувъ, и развозятъ оныхъ по деревнямъ, сильная вонь, отъ нихъ исходящая, показываетъ уже, что мясо ихъ испортилось, и здоровью человѣческому составитъ вредную пищу.

Равное обстоятельство со всѣми рыбами, кои по изловленїи въ теплое время долго пролежатъ. Мѣста, отъ рѣкъ и озеръ отдаленныя, и въ которыя обыкновенно привозятъ сонную рыбу, должны паче всего отъ таковыхъ рыбъ имѣть осторожность; не вредны онѣ въ скоромъ употребленїи по извлеченїи изъ воды: чѣмъ тверже мясо ихъ въ варенїи оказывается, тѣмъ оное лучше; но чѣмъ мягче будетъ, значитъ то наклонность ко вреду; естьли же рыбы уже воняютъ, должно считать оныхъ заразительною пищею, и отвергать.

Въ разсужденїи употребленїя *раковъ* въ пищу еще больше надлежитъ имѣть осторожности; мертвыми раками приводятъ

дятъ въ ужасъ нѣкоторыхъ звѣрей, и малое количество мертвыхъ раковъ, вареныхъ съ живыми, портятъ всѣхъ; почему оныхъ должно отбирать и бросать.

Иногда купцы, въ городахъ сельдями торгующїе, портятъ оныхъ тѣмъ, что бочки, въ коихъ онѣ лежатъ, не хорошо купорятъ, или разсолъ повытечетъ; таковыя, не взирая на содержащуюся въ нихъ соль, должно считать совсѣмъ за нездоровую пищу, и отнюдь ни сырыхъ, ни вареныхъ въ пищу не употреблять, хотя бы оныхъ не токмо за полцѣны, но и даромъ отдавали.

4) *Мясо въ варенїи надлежитъ, какъ должно, присаливать.*

Поелику въ изобильныхъ мѣстахъ почти ежедневно готовятъ для служителей мясо, то должно, когда оное свѣжее, приправлять солью, а тѣмъ способствовать какъ вкусу, такъ и здоровью; много безъ соли съѣденнаго мяса не можетъ человѣческому тѣлу доставить здоровой пищи.

Нѣкоторая скупая Хозяйка отдала дочь свою на время къ одной своей прїятельницѣ поучиться поваренному искусству; возвратясь домой, хотѣла она показать матери своей опытъ своего прїобрѣтеннаго знанїя. Родительница, преданная страсти скупости, нашла въ учительницѣ, своей дочери, нѣчто опорочить, т. е. чтобы надлежало ей поучить дочь свою нѣкоторымъ сбереженїямъ въ

 по-

поварнѣ; почему показывала ей свои въ томъ правила, и между прочимъ за главный урокъ поставляла, чтобъ при варенїи свѣжаго мяса для служняго стола класть сколько возможно меньше соли, и не прїучать слугъ ко вкусу соли; она говорила: соль стоитъ денегъ, а сбереженїе соли составляетъ сбереженїе денегъ.

Боже избавь правителей земныхъ отъ желанїя возвысить цѣну на соль, сїю необходимѣйшую для здоровья человѣческаго приправу; дабы въ Хозяйствахъ не принуждены были солью скупиться, и чрезъ то подвергать кровь человѣческую поврежденїю!

Что же сказано о надлежащемъ присаливанїи свѣжаго мяса, то еще больше должно наблюдать при соленїи онаго въ прокъ; кто въ этомъ случаѣ побережетъ соли, изъ мяса выдетъ совершенное падло. Во *второй Части Хозяйки* предложено будетъ наставленїе, какъ должно мясо солить и предохранять отъ гнилости; подобно какъ свѣжаго мяса не должно досолить или пересолить, такъ и въ соленїи въ прокъ потребна надлежащая мѣра къ доставленїю оному добраго вкуса.

5) *Жаренаго не должно поджигать.*

Въ изобильныхъ мѣстахъ, а особливо во время жатвы и великїе праздники, не рѣдко готовятъ служителямъ жареное; съ служнимъ жаренымъ нѣтъ надобности обходиться нѣжно, и жарить должно оное не

не на вертелѣ, но въ печи. Во *второмъ Отдѣленіи* сей Части показано будетъ, какъ сочное и здоровое жареное пріуготовлять для стола господскаго, и такимъ образомъ, что едва то на вертелѣ жаривъ произвесть можно. Между тѣмъ однако и служняго жаренаго изъ пренебреженія, или скупости, не должно излишнимъ передерживаніемъ лишать сала, и высушивать; ибо подожженое жареное не можетъ составлять питательной, а и того меньше здоровой пищи: лучше не имѣть жаренаго; естьли же опредѣлять оное на служніи столъ, должно опредѣлять изъ доброй воли и хорошее.

6) *Уксусъ къ салату долженъ быть довольно остръ.*

Когда въ жаркое время года салатъ долженъ составлять человѣческому тѣлу здоровое прохлажденіе, зависитъ то главнѣйше отъ кислоты уксуса. Женщинѣ съ дарованіями надлежитъ быть ко всѣмъ домашнимъ потребностямъ столько осторожной, чтобъ не было въ оныхъ никогда недостатка, или по крайней мѣрѣ очень рѣдко; надлежитъ ей всегда помышлять о предбудущемъ, и такъ распоряжать, чтобъ исходящія въ домѣ надобности заблаговременно запасать, дабы чрезъ то цѣпь Хозяйкиныхъ дѣйствій не прервалася; по сему въ порядочныхъ домоводствахъ не должно быть недостатка въ добромъ уксусѣ, а въ ономъ не можетъ быть недостатка, естьли съ напитками

и веществами, изъ коихъ пріуготовляется уксусъ, по надлежащему обходиться Хозяйка станетъ.

7) *Пристойная пища.*

Здѣсь за непристойную пищу разумѣется не та, которая неудобна желудку того или другаго человѣка, чему подвержены бываютъ и простолюдины, какъ то получаютъ они отъ иныхъ вещей рѣзъ въ животѣ: здѣсь взирается на порядокъ распоряженія пищей, чтобъ оныя пристойно одна за другою слѣдовали, и къ чему во всеобщихъ правилахъ начертаніе учинено.

Правда, что повсюду есть люди съ таковыми добрыми желудками, кои сладкое и кислое, холодное и горячее вмѣстѣ сносить могутъ; воспитаніе и обыкновеніе производитъ въ этомъ очень многое. Въ скудныхъ мѣстахъ ѣдятъ все безъ разбору; привычка отвердила людей и къ неудобнымъ пищамъ, отъ каковыхъ не сдѣлавшій привычки конечно постраждетъ. Въ Нѣмецкой землѣ по различію пошвы земной перемѣняется и образъ пищи; различіе же мѣстъ, какъ извѣстно, находится у насъ и въ малыхъ округахъ; почему Хозяйка великую сдѣлаетъ ошибку, когда хотя изъ за-малаго разстоянія, но худшую имѣющаго пошву, перенесетъ родъ пищи въ мѣсто лучшаго состоянія. Въ изобильныхъ мѣстахъ служители пріучены уже къ лучшей пищѣ, къ чему причи-

числять должно перемѣну и избѣганіе одинакой пищи; а по сему отъ обычая мѣста отступить не такъ легко.

Почему, когда въ нѣкоторыхъ мѣстахъ въ холодное время года въ обѣдъ ставятъ служителямъ холодное молоко, и непосредственно за онымъ сливы или яблоки вмѣсто прикуски, таковой порядокъ пищи въ изобильныхъ мѣстахъ совсѣмъ для служителей не удобенъ; рѣзъ въ животѣ или поносъ будутъ того слѣдствіемъ. Холодное прѣсное молоко и потомъ кислая капуста не согласны между собою и въ жаркій день; сверьхъ того діэтическія правила запрещаютъ таковую и подобныя тому непристойныя пищи; что здѣсь хорошо, въ иномъ мѣстѣ не годится.

Нужно только не много разсужденія и добраго намѣренія къ отрѣшенію непристойныхъ пищъ изъ порядку оныхъ; на прим. можетъ показанный случай такъ распоряженъ быть: холодное прѣсное молоко и потомъ кислая капуста въ жаркіе дни между собою не приличны; вмѣсто капусты этой, когда ѣсть за обѣдомъ прѣсное молоко, подавать другое приличное блюдо, а оное можно выбрать изъ такъ называемыхъ сухихъ притравъ, каковы; горохъ, бобы, сочевица, и проч.

Въ домоводствованіи въ мѣстахъ изобильныхъ должно уже господствовать великой пустотѣ, когдабъ Хозяйка принуждена

ждена была хвататься безъ разбору за все, чтобъ ни попалось, и не могла сдѣлать выбору къ пристойному распоряженію порядку ѣствъ.

Когда же Хозяйка имѣетъ въ своей власти нужный для всѣхъ временъ года запасъ пищей, нетрудно ей будетъ изъ таковаго множества сдѣлать пристойной выборъ. Она находитъ на прим. въ этомъ наставленіи для поварни служней двадцать двѣ разныхъ похлебки, и тридцать одну потраву густыхъ пищей, притомъ послѣднія въ разнообразномъ приготовленіи на столъ подаваны быть могутъ. Съ таковымъ наставленіемъ легко можно избрать пристойное въ порядкѣ ѣствъ, и опредѣлить для каждаго стола; много однако бываетъ случаевъ, что и непристойныя между собою пищи обѣдъ составлять могутъ. Не намѣренъ я сего приводить здѣсь во избѣжаніе распространенія; каждая Хозяйка возьми только собственной свой господской столъ за образецъ, то по оному о пристойномъ для служняго изыскать можетъ.

8) *Воззрѣніе въ разсужденіи пищи для больныхъ служителей.*

Здѣсь рѣчь идетъ не о совершенно больныхъ служителяхъ, присмотра и хожденія за которыми Христіанка конечно не упуститъ, но предлагается здѣсь вопросъ, какъ бы не лежащимъ еще въ постелѣ, и за обыкновенный служній столъ

при-

приходящимъ служителямъ пищею не сдѣлать вреда? Въ разсужденіи сего предоставляется доброму се; дцу Хозяйки приготовленіемъ пищи нѣсколько къ тому сображаться, и для того не войду я въ подробности; нѣкоторые случаи однако могутъ подать начертаніе къ множайшему.

Самая частая болѣзнь служителей бываетъ лихорадка, въ которой больные въ свободные дни ходить и нѣсколько работать могутъ. Трудно служителямъ предписать воздержность въ разсужденіи пищи, яко помощное средство къ прогнанію лихорадки; обыкновеннѣе дѣлаютъ они напротивъ, и въ свободные отъ лихорадки дни ѣдятъ тѣмъ больше, а отъ того лихорадка дѣлается продолжительною, или превращается въ злую. Въ этомъ случаѣ Хозяйка хорошо поступитъ, когда любимое блюдо служительское изъ стола отрѣшитъ, дабы одержимые лихорадкою себя не пресытили; ибо любимаго кушанья своего они скорѣе и больше наѣдаются.

Когда больной освободится отъ своей лихорадки, тоже должно наблюдать изъ опасенія возврату оной. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ горохъ составляетъ любимое служнее блюдо; въ другихъ столько же уважаютъ клюцки; отъ лихорадки освободившіеся служители отъ стола отстать не похотятъ, и не согласятся ѣсть одну легкую пищу, или только похлебку; въ таковомъ обстоятельствѣ для благора-

разумной Хозяйки лучшій способъ на нѣсколько времени любимаго служняго блюда не готовить.

Въ осеннее и вѣсеннее время не рѣдко эпидемически господствуетъ кашель въ поселянахъ; съ острыми и суровымм кислотами приготовляемыя пищи онаго не уменьшатъ, но еще умножатъ; въ это время уксусъ должно отставить и готовить невредную въ кашлѣ пищу.

Иногда рабочій народъ одержимъ бываетъ продолжительнымъ поносомъ, и приводитъ оный въ безсиліе и неспособность къ трудамъ; не давая оному крѣпительныхъ ѣствъ, должно отрѣшить лишъ тѣ, кои поносъ поддерживать или умножать могутъ, на прим. сухіе овощи, молочныя и кислыя ѣствы.

Въ самые жаркіе жатвенные дни, когда поселяне безъ тѣни и отдыху свои дневные труды отправлять принуждены бываютъ, должно замѣчать, что они весьма тогда ищутъ подкрѣпленія и освѣженія жизненныхъ духовъ. Не должно тогда утомлять тѣло ихъ пряностьми приправленными и разгорячающими пищами; но тогда-то самая пора подкрѣплять ихъ холодящими ѣствами, и тѣмъ укрощать волнующуюся въ ихъ жилахъ кровь. Діэтическія правила и благонравное чувствованіе къ человѣчеству вопіютъ велегласно за тѣхъ, кои въ самобуквальнѣйшемъ разумѣніи въ пользу нашу хлѣбъ свой въ по-

потѣ лица своего снѣдать должны. Когда бы самъ я родился къ тому, чтобъ въ таковой же работѣ и на солнечномъ жару долженъ былъ терять свои силы и бодрость, чего бы пожелалъ я отъ Господина своего? *чего же бы мнѣ желать, что люди для меня сдѣлать должны?*

9) Мѣдную или иную металлическую посуду предъ употребленіемъ должно начисто вытирать и вымывать.

Оказывается, что въ особливости большіе котлы, вычищенные и вытертые, по вымытіи служанки или поварихи, для высохнутія къ стѣнѣ прислоняютъ, и что мѣсто то, куда оставшаяся отъ выполаскиванія влажность стекаетъ, пріемлетъ на себя злообразное пятно; таковаго пятна въ котлахъ оставлять не должно, но тщательно оное вычищать.

Положимъ, что таковаго пятна въ мѣдной посудѣ и не будетъ примѣчено, но предосторожность внушаетъ, чтобъ оную предъ употребленіемъ мочалкою вытереть, и водою тщательно выполоскать; ибо влажный воздухъ, касаясь безпрестанно стѣнъ металла, отдѣляетъ нѣкоторыя тончайшія металлическія частицы, кои при вареніи въ пищу сообщаются, и здоровью человѣческому вредны быть могутъ.

За нѣсколько лѣтъ пришла въ зимнее время одна крестьянка, въ неподалеку отъ меня отстоящемъ городѣ, въ знакомый домъ, чтобъ съѣсть въ ономъ при-

несенный съ собою завтракъ; оный состоялъ въ кускѣ масла и хлѣба, съ которымъ вошла она въ поварню, гдѣ установленъ былъ кубикъ для гнанія водки. Какъ хлѣбъ ея дорогою замерзъ, положила она его на пузырь или головку кубика растаять; тогда случилось, что влажность отъ тающаго хлѣба мѣдныя частицы изъ металла въ себя втянула, и съ хлѣбомъ соединила; посреди радостныхъ разговоровъ съ служанкою, гнавшею водку, съѣла она этотъ послѣдній въ жизни ея хлѣбъ; вскорѣ начала она жаловаться на жестокій рѣзъ въ животѣ, принуждена кричать изъ всѣхъ силъ. Призвали лекаря, который отъ женщины сей, жестокою болью внѣ себя приведенной, ничего о причинѣ ея припадка добиться не могъ; наконецъ разсказала дѣвка, гнавшая водку, о разогрѣваніи хлѣба на мѣдномъ кубикѣ; никакое лекарство не облегчило боли, и бѣдная крестьянка въ страшныхъ корчахъ окончила жизнь свою.

10) *Когда варятъ густыя пищи въ котлѣ, прикипѣвшихъ къ бокамъ частицъ отскребать и съ прочею пищею мѣшать не должно.*

Варимая въ котлѣ густая пища можетъ одна больше, другая меньше втянуть въ себя мѣдныхъ частицъ, по мѣрѣ того, больше ли, меньше ли содержитъ въ себѣ соли, кислоты изъ растѣній, и масловато-тучнаго вещества; чѣмъ долѣе она въ мѣдной посудѣ варится, тѣмъ

боль-

больше сего опасаться должно. Въ нѣкоторыхъ потравахъ много частицъ прилипаетъ къ стѣнамъ котла, и тѣмъ больше, когда пища увариваясь, осѣдаетъ, на примѣръ каша, сливной сокъ и прочее; таковыя накипи къ стѣнамъ лучше бросать, нежели давать человѣкамъ, изъ опасенія, чтобъ вреда не приключить. Главнѣйше сего должно остерегаться въ разсужденіи сливнаго соку, который очень долго уваривать принуждено бываетъ, и которой къ стѣнамъ котла накипаетъ множественно. О ядовитомъ дѣйствіи накипѣвшаго къ стѣнамъ котла сливнаго соку могу я, какъ самовидецъ, разсказать слѣдующее приключеніе:

Четверо плотныхъ и очень бодрыхъ молодцевъ пришли въ осеннее время въ одинъ домъ, гдѣ варили въ большомъ мѣдномъ въ горнъ вмазанномъ котлѣ сливный сокъ; они показали изъ себя, что были великіе охотники до сливнаго соку: случилось же сіе въ таковой годъ, когда на сливы былъ неурожай, и продавались оныя не дешево; при входѣ ихъ въ домъ сокъ былъ уже сваренъ, и посуда, къ сохраненію онаго опредѣленная, была уже наполнена, и не осталось ничего, кромѣ прикипѣвшаго къ стѣнамъ котла соку, которой выскребли и сложили въ немаломъ количествѣ въ блюдо. Поелику котелъ еще не остылъ, то и сокъ этотъ въ блюдѣ былъ еще горячъ, и отъ ласковой

Хозяйки немедленно поставленъ пришедшимъ съ ломтями хлѣба; они ѣли новину сїю со вкусомъ. Одинъ изъ нихъ вскорѣ попросилъ водки, не сказавъ для чего, въ чемъ ему и не отказано; прочїе вышли вонъ съ унылымъ видомъ. Наконецъ не могли они скрыть боли своей, начали стенать, и больше изъ нихъ выпившїй чарку водки; ибо съ нимъ, какъ съ прочими случилось, не послѣдовало рвоты: они выдержали жестокїй рѣзъ въ животѣ, и хотя не померли отъ того, но остались на нѣсколько лѣтъ съ толикою слабостїю внутреннихъ, что отъ всякой густой пищи боль въ желудкѣ ощущали.

Сколько я изъ сего и другихъ произшествїй замѣтить могъ, нахожу, что таковая мѣдными частицами напитанная пища скорѣе и больше вредитъ, когда въ мѣдной посудѣ охолодѣетъ, нежели пока еще горячая изъ ней вынута будетъ.

11) *Никакую пищу не должно содержать въ металлической посудѣ, и въ оной опять разогрѣвать.*

Хотя въ металлической посудѣ пищу безъ вреда варить можно, но не должно оной давать въ ней стоять и опять въ ней же разогрѣвать къ будущему употребленїю, дабы не втянула она въ себя яри; удобству поступать таковымъ образомъ съ пищею должно противопоставлять безопасность здоровья.

Прошлой весны одна крестьянка въ здѣшнемъ мѣстѣ оставшїй отъ Воскресснаго

снаго дня и саломъ приправленный горохъ спрятала для своего мужа, выложила оный въ мѣдную сковороду, и въ слѣдующій Понедѣльникъ въ той же сковородѣ, какъ оный стоялъ, разогрѣвъ, подала ему въ обѣдъ. Крестьянинъ возвращаясь изъ пути домой, поопоздалъ, и пріѣхалъ голоденъ; поѣлъ, и отъ жестокаго рѣзу въ кишкахъ подвергся очевидной опасности жизни: рѣзъ кончился жестокимъ запоромъ, коего всѣ лекарства разорвать не могли; чрезъ долгое уже время больной вышелъ изъ опасности, и во все лѣто за слабостію тѣла работать не могъ.

12) *Уксусу не должно содержать въ металлической посудѣ.*

Неоднократно на моемъ вѣку случилось мнѣ видѣть, что уксусъ содержатъ въ чугунныхъ графинахъ, или для прочности варятъ оной въ чугунной посудѣ; легко можно помыслить, что уксусъ больше, нежели иное вещество, можетъ распускать и втягивать въ себя марсіальныя (желѣзныя) и купоросныя частицы, кои иногда употребляющимъ жестокіе поносы приключать могутъ.

Не должно же уксусу содержать въ глиняной, внутри помуравленой посудѣ, для того что уксусъ металлическія въ муравленой поливкѣ содержащіяся частицы распускать и въ себя соединять можетъ; а сіе изъ того замѣтить можно, что самой острой уксусъ, для прочно-

чности взваренной, постоявъ въ муравленыхъ горшкахъ, вскоре солодеетъ и кислоту свою тратитъ. Отъ чегожъ сіе происходитъ? Втянутыя частицы муравленой обливки, кои не иное что, какъ свинцовую и медную пену составляютъ, въ уксусе распускаются, и вкусъ онаго переменяютъ; по сему должно уксусъ содержать въ простыхъ глиняныхъ горшкахъ, или въ каменныхъ долбленыхъ, или въ деревянной посуде.

13) *Твароженія молока для деланія сыровъ не должно производить въ глиняной муравленой посуде.*

Какъ поступать съ молокомъ, въ деланіе сыровъ назначеннымъ, предоставлено описанію въ *IV Части Хозяйки;* здесь же предостерегаю только отъ того деланія сыровъ, которое легко здоровью вредъ приключить можетъ. Оное состоитъ въ томъ, что содержатъ молоко въ глиняныхъ муравленыхъ горшкахъ, и по снятіи съ онаго сметаны на масло кислое молоко посредствомъ теплоты творожатъ. Согревшое, изъ тучныхъ и притомъ кисловатыхъ частицъ ссевшееся молоко можетъ металлическія частицы муравленой обливки распуская, въ себя соединять; современемъ это ясно открывается; кислое молоко столько проницаетъ въ обливку, что оная полосами отпадаетъ, и оказываются въ горшкахъ пежины белой глины, съ которыхъ муравь сошла, чего съ

та-

таковымижъ горшками, въ коихъ варятъ пищу, никогда не бываетъ.

Поелику кислое молоко въ согрѣянїи своемъ столь явно оказываетъ силу свою въ распусканїи металлическихъ частицъ, то муравленые горшки должно считать въ этомъ случаѣ опасными; гдѣ же необходимость принуждаетъ къ употребленїю оныхъ, должно по крайней мѣрѣ перемѣнять ихъ почаще, пока не началось съѣданїе обливки въ отпадающихъ частяхъ и обнажающейся глинѣ.

Для лучшей удобности должно молоко собирая хранить въ горшкахъ или кринкахъ, пока запасено будетъ онаго довольное количество на дѣланїе сыровъ; къ сему должно избирать простые глиняные горшки, кои отъ сильнаго выжиганїя сами собою обмуравились; хотя таковые и дороже настоящихъ муравленыхъ, но за то держатся прочнѣе, потому что кислое молоко стѣнъ ихъ разъѣдать не можетъ.

Не столько можно возражать противъ того, что снимаемую смѣтану собираютъ въ муравленые горшки, и содержатъ до сбиванїя оной въ масло: таковыхъ горшковъ въ теплоту не ставятъ, и кислота въ смѣтанѣ содержится въ меньшей степени; но для безопасности кажется быть лучше и для смѣтаны употреблять помянутые глиняные горшки; прочность же ихъ замѣнитъ дорогую цѣну.

Еще по множайшимъ основаніямъ отсовѣтываю квашеніе молока въ посудѣ мѣдной.

Гдѣ великой сборъ молока, тамъ творожатъ оное въ большихъ въ горнъ вмазанныхъ котлахъ посредствомъ подливанія горячей воды. Это производство не содѣйствуетъ въ сырахъ ко вреду здоровья; но ежели кислое молоко постоитъ въ котлѣ, пока створожится, день другой, а особливо въ ожиданіи, пока полной котелъ молока набранъ будетъ, дѣйствіе сіе предосудительное и относящееся ко вредности сыровъ.

Даже съ самымъ лучшимъ приготовленіемъ молока на дѣланіе сыровъ можно учинить погрѣшность, когда остаться равнодушну въ выборѣ формъ, въ коихъ выдѣлываютъ сыры; ибо формы сіи бываютъ деревянныя и металлическія. Металлическія формы дѣлаютъ мѣдныя, или изъ луженой жести; мѣдныя для дѣланія большихъ сыровъ явнымъ образомъ не годны, потому что сыръ покрываютъ и напитываютъ мѣдною ржавчиною, или ярью. Хотя и можно сказать, что въ мѣдныхъ формахъ дѣлаемые сыры только въ наружной коркѣ могутъ имѣть ярь, а притомъ и безъ вреда, для того что по высушеніи сыровъ корку сію не ѣдятъ, но срѣзавъ, бросаютъ: однакожъ не взирая на это, внутренность сыра не можетъ оставаться неподозрительною; можно

жно въ доводъ сему принять слѣдующее аналогическое (подобное или сходное) доказательство.

Когда творогомъ формы довольно будутъ набиты, поверьхность сыровъ усыпается солью; ибо впрочемъ много бы исходило соли, когда бы творогъ, съ сывороткою находящійся, просаливать; избѣгая же ненужнаго и нехозяйственнаго расходу, усыпаютъ по вышеписанному солью только поверьхность сыровъ. Сію соль находящаяся еще въ сырѣ влажность мало помалу втягиваетъ, и весь сыръ, сколько бы оной великъ и толстъ ни былъ, насыщаетъ всюду солеными частицами; но не равнымъ ли образомъ могутъ подѣйствовать и мѣдныя частицы, въ стѣнахъ формы къ сыру прикасающіяся, когда сырную груду еще горячую въ форму набиваютъ? Не можетъ ли содержащаяся еще въ сырѣ теплота, и сверьхъ того нѣсколько дней въ формѣ остающаяся, дабы ссѣлась, металлическихъ частицъ отдѣлить и въ сыръ втянуть?

Еще того хуже будетъ, когда съ малымъ сборомъ творогу употреблять большую мѣдную форму, или употреблять мѣдныя цѣдилки для стеканія сыворотки, а потомъ этотъ творогъ передѣлывать въ маленькіе сыры; въ этомъ случаѣ весь творогъ, къ стѣнамъ металла прилегавшій, во время сжиманія руками и округливанія будетъ всюду перемѣшанъ. Мѣд-

ныхъ формъ и цѣдилокъ отнюдъ употреблять не должно; а какъ оныя въ разсужденіи прочности и всегда остающейся въ нихъ цѣны, въ Хозяйствѣ очень полезны, то по крайней мѣрѣ луженіемъ надлежитъ оныя приводить въ безвредность. А какъ о мѣдной и муравленой посудѣ говорено будетъ подробнѣе при описаніи діэтическихъ правилъ, до поварни господской относящихся, во *второмъ Отдѣленіи сей Части*: можно тамъ читать о употребленіи луженой посуды.

Майское коровье масло весною, также травное осенью сбираемое, сберегаютъ къ будущимъ временамъ года; это производятъ большею частью въ глиняной муравленой посудѣ. Для служняго стола сіе еще извинено быть можетъ, потому что слуги на толстой ломоть хлѣба очень тонкій слоекъ масла намазывая, ѣдятъ; количество хлѣба можетъ таковое масло учинить безвреднымъ, хотя впрочемъ безопаснѣе было бы масло въ прокъ содержать въ простыхъ глиняныхъ горшкахъ, или въ деревянныхъ масленицахъ: однако таковое сбереженіе нужно только для господскаго стола собираемому маслу, ибо на ономъ съ небольшимъ количествомъ хлѣба ѣдятъ масла много, или употребляютъ оное въ приправу разнаго кушанья.

ГЛА-

ГЛАВА X.

Вопросы о различныхъ родахъ пищи для стола служняго.

Поелику какъ въ добрыхъ земляхъ, такъ средственнаго изобилія, роды пищъ не могутъ быть всюду равны: потому новоначинающей Хозяйкѣ должно тщательно стараться свойственное мѣсту въ точности узнать, дабы въ готовленіи пищи поступить ни слишкомъ, ни съ недостаткомъ. Слѣдующіе вопросы должны служить къ тому, чтобъ Хозяйка изъ отвѣтовъ на оные могла пріискивать, и обычаямъ мѣста исправно сообразоваться.

А. *Утренния пищи.*

Какія похлебки обыкновеннѣе въ *простые дни недѣли?*

Похлебки, равно какъ всѣ другіе роды пищъ, не всѣ въ одинакомъ состоятъ уваженіи; которыя же изъ нихъ здѣсь уважаются, и которыя меньше уважаются?

Нѣтъ ли въ каждомъ мѣстѣ для каждаго дня въ недѣлѣ опредѣленныхъ похлебокъ, или оныя могутъ быть перемѣняемы?

Какая послѣ похлебли *прикуска* въ обыкновеніи, одно ли *коровье масло,* или *одинъ сыръ безъ масла*, или *то и другое вмѣстѣ?*

Въ подаваніи прикуски въ завтракѣ послѣ похлебки не взираютъ ли на различныя *времена года?*

Не

Не перемѣняется ли подаванїе прикуски со временами года: какъ поступаютъ съ оною со дня *Благовѣщенїя* до *Иванова дни*, съ *Иванова дни* до *Покрова*, а отъ *Покрова* до *Рождества* и *Благовѣщенїя?*

Не въ обычаѣ ли вмѣсто коровьяго масла подавать *свиное сало* или *льняное масло*: сколько продолжается это въ году, и нѣтъ ли исключительныхъ временъ и работъ, въ которыхъ сало оставляютъ?

Въ которомъ мѣстѣ употребляютъ *намазной сыръ*, *твердой* ли то, или *мягкой*, или оба вмѣстѣ?

Въ опредѣленное ли время подаютъ этотъ намазной сыръ, или зависитъ сїе отъ воли Хозяйки безъ различїя, когда заблаго разсудитъ?

Нѣтъ ли въ обычаѣ подавать *соки*, *сливной*, *бузинной* и *яблочной* вмѣсто *прикуски?*

Какъ, по сказанному въ *седьмой главѣ о пирогахъ*, оные въ разныхъ мѣстахъ вмѣсто коровьяго масла и сыру на столъ подаютъ: то не введено ли здѣсь сїе обыкновенїе?

Б. *Утреннїя пищи въ Воскресные, праздничные и жатвенные дни.*

Въ *завтракъ* по Воскреснымъ днямъ похлебку ли, или вмѣсто оной *чарку вина* давать въ обыкновенїи?

Ко-

Когда въ обыкновенїи давать вино: какая притомъ *закуска*, и всегда ли оная по Воскреснымъ днямъ одинакова?

Естьли же по Воскресеньямъ не вино, но похлебку давать въ обыкновенїи: какая она, и не перемѣняютъ ли оной?

Въ *праздники* похлебку ли же подаютъ, или вмѣсто оной также *вино*?

Что получаютъ служители на *Рождество* поутру къ закускѣ вина, *ситныя* ли лепешки, или *пшеничныя*, или такъ называемые *Рожественскїе пироги*?

Какъ поступаютъ въ этомъ въ *Новой годъ*?

Въ изобильныхъ мѣстахъ на *Свѣтлое Воскресенїе* и въ *Духовъ день* употребляютъ разные пироги и лепешки: какого оные рода? довольно ли *одного рода*, или надобно *двухъ разныхъ родовъ пироги въ завтракѣ* подавать?

Естьли подаютъ двухъ разныхъ родовъ пироги: какїе они, и продолжаютъ ли сїе на *другой и третїй день Святой* и *Семицкой недѣли*, или съ перемѣною?

Въ *жатву* довольно ли *одного* завтрака, или долженъ оный быть *дважды* въ различные часы?

Когда завтракаютъ дважды: въ чемъ состоитъ перьвый *завтракъ въ домѣ*, въ четыре или пять часовъ съ полуночи?

Носятъ ли *второй завтракъ* жнецамъ въ поле, (ибо о жнецахъ только здѣсь

во-

вопросъ предлежитъ), на примѣръ часовъ въ семь, и въ чемъ оный состоитъ?

Поелику въ нѣкоторыхъ мѣстахъ вообще *пища въ жатвенную пору отъ сѣнокосной* различна: въ чемъ это различіе, и въ обыкновеніи ли здѣсь?

Даютъ ли *косцамъ въ сѣнокосъ* вино?

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ *косцы* получаютъ въ *завтракъ пироги*: употребительно ли здѣсь это? и естьли въ обычаѣ; какого рода пироги, *опарные ли ситные*, или изъ *простой пшеничной муки*?

АА. *Обѣденная пища въ будни.*

Какія *потравы* обыкновеннѣе въ простые дни въ недѣлѣ?

Которыя изъ обыкновеннѣйшихъ потравъ или густыхъ пищъ считаются лучшими, или пріятнѣе служителямъ?

Понеже есть блюда уважаемыя, которыя же не уважаются, и потому за худшія въ этомъ мѣстѣ считаются?

Не потому ли нѣкоторыя блюда не уважаются, что пріуготовленіе оныхъ единообразное?

Естьли блюдо было всегда одинакимъ образомъ пріуготовляемо: не можно ли оное перемѣною пріуготовленія, но безъ дорогихъ приправъ, привести въ уваженіе?

Когда густыя пищи донынѣ не единообразно были пріуготовляемы: какимъ образомъ это происходило?

Не зависитъ ли отъ воли Хозяйки, когда не во всякій день въ недѣлѣ готовятъ

вятъ мясо, предпочесть одинъ день другому, избравъ любой къ тому?

Учреждаются ли готовленіемъ мяса въ нѣкоторые дни по тяжелости работъ?

Какого рода мясо употребительнѣе въ тѣхъ или иныхъ обстоятельствахъ времени и работъ, свѣжее ли, соленое, или копченое?

Когда по обычаю мѣста ежедневно должно готовить мясо: какое мясо больше состоитъ въ уваженіи, говядина ли, свинина, или баранина?

Естьли одного рода мясо меньше уважается, можетъ быть потому, что роды мяса не часто перемѣняютъ, или готовятъ оные единообразно: не можно ли оное привести въ уваженіе перемѣною, или разнообразнымъ пріуготовленіемъ?

Копченую ветчину вареную ли, или *жареную*, или *сырую* наравнѣ уважаютъ съ другими мясами?

Когда и *яшница* можетъ заступать мѣсто мяса: какая въ этомъ мѣстѣ въ обыкновеніи, *простая ли*, или должно оную жарить съ *калбасою*, или *ветчиною*, широкими полосами нарѣзанною?

Естьли въ каждый день въ недѣлѣ готовятъ мясо: какія *потравы* подаютъ на столъ *прежде*, или *вмѣстѣ* съ *мясомъ*?

Когда *сельди*, *треска* и всякія *домашнія рыбы* заступаютъ въ обѣдѣ мѣсто мяса: какая потрава подается прежде, или вмѣстѣ съ рыбою?

Раз-

Различнаго рода *калбасы* не считаются ли наравнѣ съ мясомъ?

Въ какомъ уваженіи состоятъ различнаго рода калбасы у простолюдиновъ?

Когда одинъ родъ калбасъ уважается больше, нежели другой: что причиною того, первое ли оныхъ пріуготовленіе, или неисправное копченіе, сообщающее онымъ дровяной вкусъ, или то, что онѣ долго залежались, или незнаніе освѣжить оныя переваркою вновь?

Естьли каждаго дни готовятъ мясо, какъ поступаютъ въ разсужденіи *прикуски*?

Послѣ мяса подаютъ ли одинъ токмо *сыръ*, или *масло коровье*, или то и другое вмѣстѣ?

Какая бываетъ *прикуска*, когда поданы будутъ на столъ рыба, калбаса и яишница?

Когда въ обѣдѣ подаютъ на столъ *сыръ*, которой бываетъ такъ называемой ручной, круглой, четвеgосторонной и островерьхой: сколько сыровъ потребно по числу человѣкъ, естьли не ставятъ притомъ масла?

Когда сыры сіи бываютъ старые, среднïе и самые свѣжïе, все ли равно, котораго бы разбору ни подать?

Естьли между старымъ и свѣжимъ сыромъ полагаютъ различïе, учреждаются ли въ этомъ по различïю временъ годовыхъ, или работъ?

Въ

Въ случаѣ, когда въ обыкновенiи подавать *намазной сыръ*, во всякое ли время года, или только въ нѣкоторыя времена оной подавать можно?

Когда подаютъ *свиное сало*, или *льняное масло* вмѣсто *коровьяго*, во всѣ ли дни и времена въ году это производится, или только въ такое-то и такое время?

Нѣтъ ли обыкновенiя подавать *соки сливной*, *бузинной* и *яблочной*?

Не можетъ ли нѣкотораго рода *пирожное* заступать мѣсто прикуски?

ББ. *Пища обѣденная въ Воскресные, праздничные и жатвенные дни.*

По *Воскреснымъ* днямъ введенъ ли въ обыкновенiе нѣкоторой родъ густыхъ пищъ, на примѣръ, горохъ съ мясомъ въ обѣдѣ?

Когда зависитъ отъ воли Хозяйки въ Воскресный день опредѣлять похлебку, густую пищу и родъ мяса, какiе роды оныхъ обыкновеннѣе и употребительнѣе?

Не подаютъ ли иногда въ Воскресный день *жаренаго*?

Естьли жареное не всегда подаютъ, но зависитъ сiе отъ воли Хозяйки: распоряжается ли то по годовому времени?

По сему жарятъ ли *весною* нѣсколько разъ *молодыхъ голубей*, *лѣтомъ цыплятъ*, *осенью жирныхъ гусей*, *или утокъ*, *а зимою часть телятины*?

Поелику жаренаго одного въ обѣдѣ къ насыщенію недостаточно, какую предъ онымъ, или послѣ подаютъ потраву?

Масло ли коровье подаютъ въ Воскресной день, или вмѣсто онаго свиное сало?

Когда въ Воскресенье за обѣдомъ подаютъ *пиво*, какъ введено, по скольку мѣрою на человѣка, по бутылкѣ ли, больше ли, или меньше?

Каждому ли человѣку поставляется особливая посудина, или всѣ вмѣстѣ слуги и дѣвки пьютъ изъ одной кружки или ендовы?

Въ изобильныхъ мѣстахъ въ *праздничные дни* всегда готовятъ на служній столъ *жареное:* какого рода жареное въ которой праздникъ обыкновеннѣе?

Въ три главныхъ праздника: *Рождество, Свѣтлое Воскресенье* и *Duховъ день,* въ первый ли только день подаютъ жареное, или и въ послѣдующіе дни празднуемыхъ тогда недѣль?

Какое ставятъ на столъ горячее предъ жаренымъ?

Кромѣ похлебки и потравы не бываетъ ли при жареномъ еще инаго мяснаго блюда?

Въ мѣстахъ, гдѣ есть виноградники, нѣтъ ли обыкновенія въ праздничные дни посылать на служній столъ по нѣскольку *вина*?

Ка-

Какого рода *пироги*, кои послѣ жаренаго, или вообще во всякій праздникъ заключеніе обѣда составляютъ?

Довольно ли подать одного рода пироги, или нѣсколько разныхъ, и какого рода именно?

Какъ въ мѣстахъ, изобилующихъ пшеницею, на *Святой* и *Семицкой недѣлѣ* вмѣсто ржанаго хлѣба кладутъ на столъ *пшеничной хлѣбъ*: нѣтъ ли обычая сего и здѣсь?

Естьли *жнецамъ во время жатвы* определяется *жареное*, какого рода оное обыкновеннѣе?

Не въ обычаѣ ли жарить *голубей* и *куръ*, и не считаются ли оныя наравнѣ съ жаренымъ четвероногихъ скотовъ, или не предпочитаются ли?

Въ случаѣ, когда помянутое жареное наравнѣ считается, не равно ли также считается съ онымъ *кислое жареное изъ говядины*, или *копченой ветчины*?

Какія *похлебки*, *потравы* и *мясныя блюда* употребительнѣе въ мясные дни при жареномъ?

Какъ готовятъ *голубей*, *куръ*, *телятину* и *иное свѣжее мясо*, и какъ *копченое*, или *солонину*, или *ветчину*?

Которые изъ жатвенныхъ дней въ разсужденіи рода пищи торжественнѣе, первые, или послѣдніе?

Которое время жатвы по обычаю мѣста требуетъ лучшаго рода пищи, во

время ли сниманія пшеницы, ржи, или ячменю?

Въ перьвый ли токмо день въ началѣ пшеничной жатвы готовятъ жареное, или продолжается это и въ послѣдующіе дни?

Не кормятъ ли жнецовъ во ржаную и ячменную жатву на прежнемъ положеніи, или есть какой убавокъ и перемѣна въ пищѣ?

Косцовъ во время *сѣнокоса* не похуже ли кормятъ, нежели косцовъ и жнецовъ въ жатву хлѣба?

Какую пищу готовятъ косцамъ во время сѣнокоса?

Косцамъ въ сѣнокосъ въ перьвый ли токмо день готовятъ жареное, а потомъ не готовятъ, или вообще не опредѣляютъ никогда онаго?

Естьли косцамъ опредѣляются пироги, какого оные рода?

Получаютъ ли косцы только однажды пироги, а послѣ нѣтъ?

Когда во время жатвы всегда даютъ работникамъ пироги, всегда ли оные должны быть одинаковы, или съ перемѣною, иногда хорошіе, иногда худые?

Даютъ ли жнецамъ въ ихъ двукратномъ завтракѣ пироги, и можно ли оные того же рода подавать и въ обѣдѣ на столъ?

Должно ли жнецамъ всегда подавать въ обѣдѣ *масло коровье* въ *прикуску*?

По

По скольку пива отпускается онымъ въ поле и къ столу, опредѣленная ли тому мѣра, или неопредѣленная?

Въ одну ли жатвенную пору, на примѣръ только въ пшеничную и ржаную дается имъ *пиво*, въ прочую же и въ сѣнокосъ только *полпиво*?

Нѣтъ ли обыкновенія жнецамъ и косцамъ въ нѣкоторые дни, или вседневно подносить *вина*?

Отъ воли ли Хозяйкиной зависитъ опредѣленіе чарки, или мѣра сія обыкновеніемъ установленная?

Что готовятъ жнецамъ къ *ужину*?

Естьли даютъ имъ въ *подвечерокъ пироги*, какого оные рода?

Въ чемъ состоитъ *прикуска подвечерка*?

Когда масло и сыръ подаютъ вмѣстѣ, какого рода сыръ быть долженъ, самый ли старый, или не очень старый?

Отпускаютъ ли жнецамъ подвечерокъ ихъ въ кошелѣ каждаго, тогда какъ послѣ обѣда пойдутъ они въ поле, отдавая въ руки каждому, или высылаютъ оной подобно второму завтраку къ нимъ въ поле?

Поелику *грабельщиковъ* и *свозителей хлѣба* во многихъ мѣстахъ кормятъ хуже жнецовъ: таковое ли же обыкновеніе въ этомъ и здѣсь?

Когда это такъ, то которыя *густыя* и *мясныя пищи* употребительнѣе для грабельщиковъ и свозителей?

Какую подаютъ имъ *прикуску* въ обѣдѣ?

Понеже грабельщики *подвечерокъ* свой въ полѣ съѣдать должны: въ чемъ оный состоитъ, и каковой родъ пироговъ бываетъ притомъ, хотя не всегда, а временно?

Когда свозителямъ хлѣба и въ здѣшнемъ мѣстѣ есть обыкновенїе давать *подвечерокъ*: не состоитъ ли оной въ пивной тюрѣ, или не даютъ ли имъ притомъ *пироговъ*, или *хлѣба* и *прикуски*, или то и другое?

Нѣтъ ли обыкновенїя *при свозкѣ сѣна* давать работникамъ хлѣба, масломъ намазаннаго, или по куску *пирога* въ руки, кои съѣдаютъ они стоявъ?

Когда по окончанїи жатвы людямъ даютъ такъ называемый *жатвенный пиръ*, какого рода тогда готовятъ *густыя* и *мясныя пищи*, и *жареное*?

Подаютъ ли имъ въ этотъ пиръ *пиво* и *горячее вино*, или вмѣсто послѣдняго *виноградное*, гдѣ оное есть домашнее, и каковою мѣрою?

Когда жнецы приносятъ господину такъ называемой *жатвенной вѣнокъ* (*): какое обыкновенїе давать за оной, деньги ли, пиво ли, или небольшое угощенїе?

Ко-

(*) Окончавъ жатву, жнецы свиваютъ вѣнокъ изъ колосовъ, и съ пѣнїемъ и музыкою деревенскою подносятъ оный господину; за это получаютъ они подарокъ или угощенїе.

Когда въ этомъ случаѣ дѣлаютъ угощеніе, въ чемъ состоятъ ѣствы и пойло?

Въ мѣстахъ, гдѣ много сѣютъ льну и коноплей, есть обыкновеніе созывать сосѣдей на подмогу къ выбиранію и вытрепыванію льну и пеньки, за что даютъ онымъ обѣдъ и ужинъ: въ чемъ состоитъ это угощеніе, и какія обыкновеннѣе главныя пищи въономъ?

Когда выминаютъ и треплютъ ленъ и пеньку, составляетъ это труднѣйшую работу, и установлено число сноповъ, по скольку каждому вымять и вытрепать должно; почему работники за трудъ осенью въ два часа съ полуночи и упражняются въ работѣ до ночи. Приличность потому ввела въ обычай въ этой работѣ упражняющихся кормить получше обыкновеннаго; при семъ происходитъ вопросъ: въ чемъ состоитъ тогда *завтракъ*, *обѣдъ*, *подвечерокъ* и *ужинъ*?

Какую *прикуску* получаютъ *трепачи*, масло ли коровье, или соки плодовъ, какъ-то сливной, бузинной и яблочной, или можетъ быть намазной сыръ?

Какія густыя пищи для трепачей готовятъ?

Получаютъ ли они ежедневно въ обѣдѣ, или только въ нѣкоторые дни въ недѣлѣ мясную пищу?

Не даютъ ли подъ конецъ таковымъ трепачамъ *лучшаго обѣда*, и что къ оному надлежитъ?

При *стриженіи съ овецъ волны* не введено ли въ обычай стригущимъ давать обѣдъ, и къ оному какія бываютъ *потравы, мясныя пищи и прикуска?*

Когда Хозяинъ довольствуется дровами изъ своихъ дачъ, и по обыкновенію заготовляетъ оныя зимою: какую тогда *дровосѣкамъ* даютъ пищу и пойло?

Естьли *дровосѣки* за отдаленіемъ лѣса обѣдъ берутъ въ лѣсъ съ собою: какого рода даютъ мясо, соленое ли, копченое ли, или какія калбасы?

Когда же дровосѣки въ лѣсу днемъ довольствуются холодною и сухою пищею, ужинать же приходятъ домой: какое по обычаю мѣста подаютъ имъ тогда горячее, мясное, и какое пойло?

Засѣвальщику или старостѣ надъ работниками *во время сѣву* не даютъ ли лучшей пищи и пойла предъ обыкновеннымъ, и въ чемъ оныя состоятъ?

Въ которомъ мѣстѣ вообще употребителенъ *подвечерокъ*, во всѣ ли времена года, или только въ долгіе дни, также при возкѣ навоза оной даютъ? и какъ состоитъ оной въ сухой пищѣ, которую съѣдаютъ стоявъ, то въ чемъ оная состоять должна?

АAA. *Вечерняя пища въ будни.*

Какія *похлебки*, или *холодное* обыкновеннѣе въ ужинъ?

Изъ

Изъ похлебокъ и холодныхъ блюдъ не уважаются ли нѣкоторыя больше другихъ?

Естьли нѣкоторыя состоятъ въ меньшемъ уваженіи, не происходитъ ли это отъ всегдашняго единообразія въ подаваніи и пріуготовленіи таковыхъ пищъ?

Не можно ли потому перемѣною или инообразнымъ приготовленіемъ тѣ пищи привести въ лучшее уваженіе?

Въ *прикуску* за ужиномъ подаютъ масло ли коровье, или сыръ, или то и другое вмѣстѣ?

Поелику подаваніе прикуски по временамъ года можетъ и должно быть съ перемѣною: какъ въ этомъ поступаютъ, и *въ какое время по скольку?*

Въ обыкновеніи ли состоятъ *намазной сыръ, льняное масло, свиное сало, сливной, бузинной и яблочной сокъ*, и относятся ли оныя къ нѣкоторымъ временамъ года и работамъ?

Когда по обычаю мѣста въ которой день мяса не готовлено, подаютъ ли въ тотъ день *масло и сыръ вмѣстѣ*, или довольно подать что нибудь изъ оныхъ, и которое именно?

Не могутъ ли въ нѣкоторыхъ вечернихъ столахъ какіе нибудь *пироги* замѣнять мѣсто прикуски?

И естьли то возможно, какого рода пироги быть должны, и нѣтъ ли еще не-

 зна-

знакомыхъ, но не дорого стоющихъ родовъ оныхъ?

БББ. *Вечерняя пища въ Воскресные праздничные и жатвенные дни.*

Не подаютъ ли по Воскреснымъ днямъ къ ужину пивнаго холоднаго?

Естьли нѣтъ, то какую похлебку или густую пищу подавать?

Прикуска въ Воскресные ужины состоитъ ли только въ коровьемъ маслѣ, или свиномъ салѣ, или должно и сыръ присовокуплять къ тому?

Въ Рождество и Новой годъ нѣтъ ли обыкновенія подавать *пивное холодное*, или такъ называемыя *черную* и *желтую кислицу*, или *остатки жаренаго* или *мясной пищи* отъ обѣда?

Не подаютъ ли въ праздничные вечера какого нибудь рода пироговъ?

Не состоитъ ли прикуска въ сіи праздничные вечера въ *коровьемъ маслѣ*, или *гусиномъ салѣ*?

Что *на Святой недѣлѣ* готовятъ *къ ужину*?

Когда есть употребленіе подавать къ оному яйца, згустое варенья, остатки отъ обѣда, или пивное холодное, то какіе притомъ подаютъ *пироги* или *лепешки*?

Естьли пироги подаются разнаго рода, то какіе именно?

Во всѣ ли ужины на Святой недѣлѣ одинакое подаютъ кушанье, или перьвый

ве-

вечерѣ Свѣтлаго Воскресенья имѣетъ преимущество?

Что готовятъ *къ ужину* въ Духовъ день?

Когда въ обыкновенiи подавать *яйца и салатъ*, *остатки отъ обѣда*, или *пивное холодное*: какое притомъ подаютъ пирожное?

Довольно ли одного рода пироговъ, или должно онымъ быть нѣсколькихъ родовъ?

Первый вечеръ Семицкой недѣли имѣетъ ли предъ послѣдующими отмѣну?

Въ прочiе праздники по праздничному ли готовятъ съ отмѣною кушанье, или только какъ въ Воскресные дни?

Какая *вечерняя* пища готовится *жнецамъ* въ *жатву*?

Инаковая ли она въ *жатву*, нежели въ *сѣнокосъ*?

Какiя похлебки и густыя пищи бываютъ въ ужинѣ во время жатвы, когда мяса по обычаю мѣста къ оному не подаютъ?

Какiя похлебки и густыя пищи бываютъ въ сѣнокосъ?

Даютъ ли за ужиномъ въ жатву *жнецамъ пиво*, и по благоусмотренiю ли, или опредѣленною мѣрою?

Какого рода бываетъ *прикуска* жнецамъ въ жатву?

Таковая ли же прикуска подаваема бываетъ въ сѣнокосъ?

Какїя *похлебки, холодныя пищи и потравы* получают сьвозители *хлѣба и грабельщики?*

Какую даютъ *прикуску* симъ свозителямъ и грабельщикамъ?

Какое *пойло* даютъ въ здѣшнемъ мѣстѣ свозителямъ и грабельщикамъ какъ въ сѣнокосъ, такъ и жатву, пиво ли то, или полпиво, или квасъ?

Въ *жаркїе дни* кромѣ показанныхъ работъ въ другое время не даютъ ли служителямъ *холодныхъ пищъ молочныхъ*, и какїя именно?

ГЛАВА XI.

Распоряженїе временныхъ и прочныхъ пищъ.

Съ ненавычными Хозяйками случается большею частью, что онѣ не могутъ по надлежащему распоряжать выборомъ временныхъ и въ прокъ запасаемыхъ припасовъ, а чрезъ то запасы ихъ съѣстные приходятъ въ разстройку, и тѣмъ сами себѣ вредъ приключать могутъ; отъ сего происходитъ, что у нихъ запасенное въ прокъ давно уже изошло въ то время, какъ другїя запасъ этотъ только что начинаютъ съ особливымъ сбереганїемъ тѣхъ припасовъ, кои долѣе лежать могутъ. Когда же прочныхъ запасовъ въ домѣ больше нѣтъ, неискусная Хозяйка при-

принуждена бываетъ съ грустью заботиться о завтрешнемъ утрѣ; между тѣмъ какъ навычная Хозяйка слѣдующаго дни ожидаетъ съ радостїю, и на сбереженный свой запасъ полагаться можетъ.

Временныя пищи называются тѣ, которыя иногда короткое, иногда долгое время въ теченїи года имѣть можно, и траченїемъ оныхъ не медлить, но чаще на столъ подавать должно; салатъ на примѣръ временная пища, которую только въ однихъ мѣсяцахъ имѣть можно. Естьли Хозяйка не воспользуется временемъ, когда салатъ употребить, приключитъ себѣ убытокъ; ибо принуждена будетъ приняться преждевременно за прочныя пищи, и запасъ оныхъ убавить тогда, когда бы не надлежало: напротивъ на слѣдствїя взирающая Хозяйка будетъ салатъ подавать ежедневно, потому что служители оной въ жаркїе дни ѣдятъ охотно, и онымъ не скучаютъ; почему знаетъ она этой временной пищи учинить надлежащее употребленїе, а тѣмъ Хозяйственно сберегаетъ прочїй свой запасъ. Равное обстоятельство со всѣми поваренными растѣнїями, кои не могутъ быть прочны на цѣлой годъ; слѣдственно должно ѣсть оныя въ ихъ пору, а прочныя вещи, каковы на примѣръ горохъ, бобы, крупы и тому подобное сберегать. Съ мясными пищами таковое же содержанїе, ибо однѣ въ прочности другимъ уступаютъ; на при-

примѣръ копченыя боковины изъ всѣхъ мясныхъ частей прочнѣе: какой же безпорядокъ произойдетъ въ домѣ, когда оныя поѣсть еще въ началѣ весны! что будетъ тогда дѣлать? Принуждено будетъ покупать ветчинное сало изъ лавокъ въ городахъ, или вмѣсто онаго свѣжее мясо, и конечно не за дешевую цѣну.

Почему старыя и знаменитыя Хозяйки имѣютъ обыкновенїе, случаясь у родственницъ своихъ, молодыхъ Хозяекъ, осматривать ихъ кладовыя, дабы по находящимся въ нихъ запасамъ заключить, умѣютъ ли онѣ по настоящему обходиться съ ихъ временными и прочными пищами. Счастливы послѣднїя, когда заслужатъ отъ перьвыхъ похвалу, или когда услышавъ благоразумныя укоризны, помыслятъ о исправленїи своемъ.

Доримена очень рановременно лишилась своихъ родителей, и подпала въ опеку одного сельскаго Хозяина, которой, взявъ ее въ домъ свой, опредѣлилъ ей очень хорошее воспитанїе. Хозяйка дому имѣла всѣ способности къ образованїю молодой женщины доброю домостроительницею; учительница имѣла въ *Доримен*ѣ очень понятную ученицу, которая не довольствовалась узнать одно токмо механическое домоводство и подражать оному, но главное ея ученїе состояло въ томъ, чтобъ испытать основанїя всѣхъ домашнихъ дѣйствїй, и обдумать оныя система-

матически. Съ посредственнымъ своимъ имѣнїемъ вскорѣ она прославилась, и искана была въ супружество однимъ деревенскимъ Дворяниномъ, который добродѣтель и искусство въ Хозяйствованїи предпочиталъ наличнымъ деньгамъ; было ей съ небольшимъ двадцать лѣтъ, когда она съ согласїя своего опекуна учинилась его супругою и Хозяйкою. По двухъ лѣтахъ сожитїя ея съ помянутымъ Дворяниномъ посѣщена она была своею теткою и еще нѣсколькими прїятелями; за столомъ получила *Доримена* отъ гостей своихъ похвалу, что учрежденїя въ ея домѣ явно свидѣтельствуютъ вкусъ и порядокъ, каковыхъ отъ столько молодой Хозяйки едва ожидать можно; она была довольно скромна воспользоваться сею похвалою, и присвоила все въ глаза бросающееся распоряженїямъ бывшей ея воспитательницы. Тетка прервала этотъ разговоръ, сказавъ, что она осмотритъ еще запасной чуланъ, и когда найдетъ въономъ устройство и порядокъ, тогда похвала всего общества можетъ сочтена быть достойно заслуженною. Замѣтили тотчасъ, что молодая *Доримена* осмотру сего не опасается; ибо она пригласила всѣхъ гостей обще съ теткою своею удостоить осмотромъ ея поварню, погребъ и запасные чуланы. Вставъ изъ за-стола, немедленно пошли и воперьвыхъ въ поварню; тутъ обитала чистота, увеселившая глаза знатоковъ; они

они чаяли быть переселенными въ лучшую изъ Голландскихъ поваренъ, кои за опрятнѣйшія въ свѣтѣ считаются; въ запасномъ чуланѣ и погребѣ нашли то же; потомъ посѣтители введены во второе жилье дому, гдѣ находилась запасная кладовая. Жатва въ это время уже кончилась, и молодая Хозяйка каждаго рода прочныхъ запасовъ имѣла еще столько, что исходъ оныхъ въ надлежащую пору могъ быть наполненъ новымъ запасомъ; тутъ способность Хозяйки искусно обходиться съ временными и прочными пищами рѣшительно была выхвалена; но тетка была всѣхъ проницательнѣе, и сказала, что она согласна была бы съ словами всѣхъ, когда бы не удерживала ее одна еще недостаточествующая статья. Всѣ гости хотѣли уже итти далѣе; но остановлены сими неожиданными словами, и просили важную тетку показать имъ неусмотренныя ими погрѣшности въ Хозяйствѣ. Это произошло слѣдующимъ образомъ: она приказала открыть длинной къ стѣнѣ стоящій запасный ящикъ, имѣющій перегородки, и спросила у гостей, всѣ ли находящіеся въ немъ запасы въ устройствѣ? Осматривали одну отгородку за другою, и наконецъ нашли содержащую сушеные овощи почти исчерпанною, и едва только съ закрытымъ дномъ. *Доримена* вопрошена была, наполнила ли она перегородки въ прошедшую осень сухими овощами?

Не

Не токмо онѣ, но еще бочка наполнена была, отвѣчала она. —— Когда же этотъ овощъ большею частью истраченъ? —— Еще прошлой осени и зимою. —— Когда осталось столько овоща, сколько мы теперь видимъ? —— Около Троицына дни. —— За чемъ же издержали вы столько сушеныхъ овощей? —— Въ нашемъ домѣ какъ за нашимъ столомъ, такъ и служнимъ, охотно ѣдятъ приготовленіе изъ сухихъ овощей, и я уповала въ нынѣшнемъ году ящики мои опять наполнить, однакожъ гусеницы надежду мою обманули, не оставивъ на деревьяхъ ни листка. —— Развѣ не случалось вамъ видѣть еще у вашего опекуна, что въ нѣкоторые годы собираютъ овощей много, въ другіе мало, или совсѣмъ ничего? —— Тутъ *Доримена* бѣжала къ своей теткѣ поцѣловать ея руку и сказать, что она въ погрѣшности этой себя уже укоряла, но утѣшалась тѣмъ, что можетъ гдѣ нибудь овощей купить. Тетка однако отвѣчала ей: когда въ домѣ дойдетъ до покупки, то и до подрыва; покупной сухой овощъ рѣдко бываетъ таковъ хорошъ, какъ дома приготовленный; иногда бываетъ оной пересушенъ, иногда недосушенъ; иногда разборъ онаго сдѣланъ не по надлежащему. Сушеный овощъ надлежитъ въ число прочныхъ пищъ, кои нѣсколько лѣтъ лежать могутъ; когда вы меня посѣтите, найдете у меня еще двухлѣтній запасъ овощей, сушеныя же сли-

вы есть у меня даже трехлѣтнія; ибо за три года были на сливы столько хорошія лѣто и осень, что онѣ вышли не токмо крупнѣе, но и слаще, нежели въ другіе годы.

Луцинда была изъ четырехъ дочерей въ отеческомъ домѣ по рожденію вторая, и вышла въ супружество за деревенскаго жителя; здравствующіе еще родители ея наградили ее весьма богатымъ приданымъ, и можетъ быть супругъ ея сватаясь, взиралъ больше на деньги, нежели на Хозяйственное знаніе. Супруга его, какъ видно, давно уже на оныя положилась; ибо не старалась никогда учиниться доброю Хозяйкою; она любила наряды и бесѣды, и не составляла мужу своему помощницы, какъ должно быть соразмѣрно благосостоянію дома. Супругъ почти одинъ упадалъ подъ всемъ бременемъ Хозяйства; ибо кромѣ дѣлъ, до Хозяина надлежащихъ, принужденъ былъ имѣть въ присмотрѣ своемъ поварню и погребъ; онъ былъ довольно терпѣливъ въ этомъ случаѣ, не имѣлъ также недостатка въ дарованіяхъ всевозможнымъ образомъ скрывать погрѣшности жены своей отъ замѣчанія своихъ пріятелей. Одна скончавшаяся уже благородная дама, бывшая украшеніемъ своего пола, имѣла къ себѣ столько великое уваженіе во всемъ сосѣдствѣ, что считали ее за совершенный образецъ добрыхъ Хозяекъ, и куда ни пріѣзжала, всюду охотно

но принимали ее за учительницу. *Луцинда* была уже десятой годъ за мужемъ, когда сія госпожа въ перьвый разъ ее посѣтила; оной при перьвомъ шагѣ въ домъ нужно было только окинуть глазомъ, чтобъ усмотрѣть недостатокъ порядка и устройства; разговоръ вскорѣ склонился на одну пріятельницу ея, переселившуюся изъ города въ деревню къ обширному домоводству. Госпожа хвалила ее за то, что она прежде не имѣвъ понятія о Хозяйствѣ, вскорѣ оному научилась, и умѣла воспользоваться добрыми совѣтами, а потому опасеніе, что домостроительство мужа ея придетъ въ упадокъ, было совсѣмъ тщетное; что любо посмотрѣть, когда она кого повелетъ по своему дому, и увидишь съ удовольствіемъ исправностію и порядкомъ отличающееся теченіе ея домоводства. Теперь, примолвила Госпожа сія, сочту себя вѣрною пріятельницею *Луцинды*, когда не откажетъ она мнѣ посмотрѣть и свои домовыя учрежденія; потому что издавна составляетъ пріятнѣйшее мое намѣреніе выѣзжая всматриваться въ Хозяйствованія другихъ съ тѣмъ, чтобъ либо самой мнѣ научаться, или научать другихъ: вотъ условія, на каковыхъ основывается мое дружество, дабы я и самой себѣ и пріятельницѣ моей полезною быть могла. Сколькожъ закраснѣлась *Луцинда* отъ сего предложенія! Хозяинъ дома хотѣлъ охотно вывести су-

пругу свою изъ замѣшательства, предложивъ прогулку въ близъ отстоящую рощу, куда уже послалъ онъ сварить кофе, дабы напиться онаго подъ тѣнїю древесною. Гостья благодарила за сїе предложенїе, и просила о возвращенїи посланныхъ въ рощу, сказывая притомъ, что найдетъ она прїятнѣйшее препровожденїе времени въ самомъ домѣ, и какъ она въ перьвый разъ еще въ ономь, то извинялась въ таковомъ небольшомъ родѣ своенравїя своего; она взяла Хозяйку за руку, и пошла вопервыхъ съ нею въ поварню; чтожъ представилось? Куча перебитыхъ черепьевъ составляла поваренную посуду немытую, несносная вонь отъ скопившагося и нѣсколько недѣль невычищаемаго сору. У васъ нѣтъ доброй поварихи, сказала гостья, видите ли? . . . вамъ надобно принять другую, которая находилась въ услуженїи у строгой госпожи? Вошли въ погребъ: ворохъ перебитыхъ бутылей, обручей, осколковъ и прочаго; вскорѣ закричала дѣвка, съ свѣчею предшествующая: не наступите на стекло, я обрѣзала уже ногу. —— Ну! такъ возвратимся; пойдемъ въ запасной чуланъ и кладовую? Тамъ нашли онѣ зловонїе отъ гнили; полъ представлялся состоящимъ изъ жирной глины, ибо подошвы башмачныя при каждомъ шагѣ прилипая, задерживали ноги. Здѣсь также не ловко ходить, сказала гостья; пойдемъ въ запасную кладовую? Былъ тогда исходъ

ходъ Мая, но какая пустота? Отъ множества побитыхъ осенью свиней ветчины не осталось и десятой доли; съ другими прочными пищами не лучшее было обстоятельство. Начались вопросы: чѣмъ же будете вы хозяйствовать лѣтомъ, а особливо въ жатвенные расходы? —— У насъ тогда держатъ свѣжее мясо. —— Но гдѣ наберете вы онаго ежедневно? —— Мы откармливаемъ молодыхъ свиней, имѣемъ барановъ, а большею частью покупаемъ въ городѣ. —— У васъ пивоварни и винокурни нѣтъ, также и огородныхъ растѣнїй мало, чтобъ съ выгодою лѣтомъ свиней откармливать можно было; бараны же у васъ на паствѣ отъѣдаются уже осенью, и тогда лишь можно оныхъ бить безубыточно; содержать особливаго слугу для посылки за мясомъ убыточно; домашнихъ же своихъ посылать въ городъ будетъ трата времени и остановка въ полевомъ и домовомъ Хозяйствованїи, а особливо въ жатвенную пору, въ которую всякая минута дорога. Больше сего благоразумная сїя госпожа не говорила; напротивъ вымогла она у новой своей знакомки обѣщанїе прежде четырехъ недѣль за посѣщенїе заплатить, и посмотрѣть ея домоводства. *Луцинда* хотя дала слово, но не сдержала онаго либо со стыда, или отъ тайнаго неудовольствїя на таковую благоразсудную женщину; сїя же напротивъ была больше великодушна, чтобъ

склонилась упустить случай быть полу своему полезною. Въ тотъ же годъ по окончанiи жатвы надлежало ей видѣться съ своимъ братомъ, и возвращаясь оттуда, поѣхала она чрезъ деревню новой своей знакомки съ тѣмъ намѣренiемъ, чтобъ мужа и жену застать въ домѣ: это случилось; она жаловалась на ихъ неласку, и говорила, что нарочно за тѣмъ къ нимъ заѣхала, чтобъ въ своемъ экипажѣ увезти ихъ къ себѣ насильно; наговорили ей множество извиненiй, но сказывали, что ѣхать теперь не можно по той причинѣ, что за происходящимъ въ домѣ строенiемъ очень много людей на застольномъ содержатъ. Прикажите мнѣ послать ключницу или повариху, подхватила гостья; мы тотчасъ на нѣсколько дней сдѣлаемъ исправное распоряженiе, такъ что въ отсутствiе ваше ни въ чемъ остановки не будетъ; чрезъ нѣсколько дней сожитель вашъ долженъ дать мнѣ обѣщанiе за вами прiѣхать. Оной очень проникалъ въ человѣколюбивое сердце этой госпожи, и согласился на предложенiе, такъ что супруга его тотчасъ по нѣкоторыхъ прiуготовленiяхъ принуждена была занять мѣсто въ каретѣ своей посѣтительницы, предъ крыльцомъ стоящей. Не должно воображать, чтобъ послѣдняя мало свѣдуща была въ людскости, и показала бы *Луциндѣ* противоположное состоянiе домоводства своего предъ ея Хозяйствомъ. Нѣтъ! она постара-

ра-

ралась вопервыхъ пріобрѣсть ея сердце, такъ что *Луцинда* на другой день бросившись къ ней въ объятія, призналась въ истинной причинѣ невѣжливости своей въ заплатѣ ей визита, и просила чистосердечно ея наставленій. Хорошо! сказала оная госпожа: чистосердечіе ваше мнѣ нравится, и вы на томъ пути, котораго я желала; разсмотрите мою запасную кладовую теперь по окончаніи жатвы, и сравните оную съ вашею; у меня прочныхъ запасовъ достанетъ до Рождества, а нѣкоторыхъ еще гораздо далѣе; возвратясь же, спрашивайте у меня о моихъ правилахъ: вамъ не поздно еще не токмо въ Хозяйствѣ со мною поравняться, но еще и превзойти. Съ сего времени *Луцинда* заимствовала у своей учительницы столько прилѣжно, что учинилась сама совершенной съ нее сколокъ; наставница сія давно уже скончалась, но обитаетъ еще въ сердцѣ Луциндиномъ, еще священъ оному и прахъ ея; ибо посвящаетъ оному часто воспоминанія, сопровождаемыя благодарными и радостными слезами.

Андромаха не хотѣла заимствовать настоящихъ правилъ въ Хозяйствѣ, ни подражать извѣстнымъ добрымъ домостроительницамъ, но ей нужнѣе то было, нежели многимъ другимъ; ибо имѣніе мужа ея, хотя бы и въ добромъ присмотрѣ находилось, было очень умѣренное;

 по

по гордости ли, по своенравїю ли, но она хотѣла продолжать жить такъ, какъ начала; не рѣдко посѣщала она сосѣднїе очень порядочные домы, тутъ имѣла она случай кой-чему научиться; она была не дура, но ею владѣетъ нѣкое развращенїе; она чувствуетъ и обвиняетъ свою бѣдность, однако сїя происходитъ единственно отъ безпорядочнаго Хозяйства; она мало имѣетъ понятїя о временныхъ и прочныхъ пищахъ; когда что есть, того не бережетъ, и тратитъ полною рукою; у ней, что перьвое въ глаза бросилось, то и лучше; вдругъ много, вдругъ ничего; одну недѣлю сытость по горло, а во многїя потомъ голодъ и горе; она введетъ мужа своего въ кошель.

Дабы ненавычнымъ Хозяйкамъ не было недостатка въ нѣкоемъ родѣ путеводительства, каковымъ образомъ избирать и распоряжать имъ временныя и прочныя пищи, чтобъ послѣднихъ прежде времени не истратить, перьвыми же въ надлежащую пору воспользоваться, а тѣмъ прочныя пищи сберечь, и на долго протянуть; могутъ онѣ слѣдующее расписанїе употребить въ начертанїе себѣ. Для краткости представимъ мы зимнїе мѣсяцы въ таковомъ понятїи, что Декабрь представитъ начертанїе и о Мартѣ, слѣдственно о четырехъ мѣсяцахъ вообще; весну составятъ здѣсь два мѣсяца, Апрѣль и Май; потомъ лѣто Іюнь, Іюль и Августъ;

на-

наконецъ осень заключатъ Сентябрь, Октябрь и Ноябрь.

Зимнїе мѣсяцы.

1. *Похлебки:* 1) водяная похлебка, 2) пирожная похлебка, 3) квасная похлебка, 4) пивная похлебка, 5) мучная похлебка, 6) молочная похлебка, 7) маковая похлебка, 8) пшенная кашица, 9) гороховая похлебка, 10) грешневая кашица, 11) яшная кашица, 12) овсяная кашица, 13) яшная кутья, 14) бобовая похлебка, 15) картофельная, 16) сухихъ сливъ похлебка, 17) калбасная похлебка, 18) говяжья похлебка.

Примѣчанїе. Изъ росписанїя сего видѣть можно, что зимнїе мѣсяцы, какъто Декабрь, Январь, Февраль и Мартъ снабжаются похлебками болѣе; *временную пищу* тутъ составляютъ *калбасная* и *говяжья* похлебки: перьвая бываетъ случайно, когда только свиней бьютъ и калбасы дѣлаютъ; оная въ теплое время непрочна, а потому должно тратить ее сряду. Говяжья похлебка надлежитъ также въ число временныхъ пищъ; варятъ оную тогда только, какъ есть свѣжая говядина въ домѣ; хотя солонина и копченая говядина содержатся въ домѣ яко прочнѣйшїя пищи, но изъ оныхъ не льзя сварить говяжей похлебки.

2. *Холодныя пищи:* 1) Пивная тюря.

Примѣчанїе. Въ скудныхъ мѣстахъ и прочаго рода холодныя пищи идутъ на служнїй столъ; но въ этомъ случаѣ

 дол-

должно соображаться сказанному въ дїэтическихъ правилахъ; это росписанїе относится больше до плодоносныхъ мѣстъ и до утвержденнаго единожды навсегда обыкновенїемъ.

3. *Густыя пищи:* 1) клюцки, 2) соломата, 3) горохъ, 4) бобы, 5) пшено, 6) гречишная каша, 7) сочевица, 8) яшная каша, 9) лапша, 10) свѣжая капуста, 11) бѣлая капуста, 12) кислая капуста, 13) морковь, 14) пустарнакъ, 15) бѣлая рѣпа, 16) брюква, 17) колраби, 18) картофели, 19) сушеной овощъ, 20) свѣжїя груши, 21) сухїя сливы, 22) капустной салатъ, 23) свекла.

Примѣчанїя. Въ сїи четыре зимнихъ мѣсяца огородныя и корневыя растѣнїя, сохраняемыя въ погребахъ или песчаныхъ ямахъ, должно готовить чаще, а тѣмъ больше замѣнить сухїя прочныя пищи, какъ-то мучняныя, горохъ, бобы, крупы и прочее къ будущимъ мѣсяцамъ.

Свѣжая капуста издерживается на служнїй столъ большею частью до Рождества и около онаго, ибо далѣе сего времени на грядахъ оную держать не можно; она замерзаетъ, или, когда нападаетъ снѣгъ, приходятъ зайцы и оную съѣдаютъ, развѣ только огородъ будетъ загороженъ крѣпко; довольно въ остальные три мѣсяца и того, когда капуста убережена будетъ для господскаго стола. Въ нѣкоторыхъ домахъ есть обыкновенїе свѣ-

свѣжую капусту изъ грядъ кочнями выдергивая, пересаживать въ другомъ отъ зайцовъ безопасномъ мѣстѣ; но естьли на застольномъ служителей много, способъ этотъ затруднителенъ; лучше свѣжую капусту издерживать въ Октябрѣ, Ноябрѣ и остатокъ въ Декабрѣ.

Кислая капуста не должна быть истрачена вся зимою, но чтобъ довольствоваться оною естьли не Май мѣсяцъ, по крайней мѣрѣ весь Апрѣль.

Сухїе овощи также для перемѣны только должно употреблять въ зимнїе мѣсяцы, потому что они составляютъ прочнѣйшїй запасъ, которымъ должно запасаться по крайней мѣрѣ на два и на три года, поелику не льзя узнать, родятся ли овощи въ слѣдующїй годъ. Сбереженїе сухихъ овощей и кромѣ сего можетъ доставить великую выгоду, какъто въ неурожаѣ овощей можно оныя продать дорогою цѣною, а потому сбереганїе сушеныхъ овощей на нѣсколько лѣтъ должно очень одобрить.

Свѣжїя груши въ зимнїе мѣсяцы могутъ тамъ только быть, гдѣ либо садовъ много, или на груши состоитъ дешевая цѣна; гдѣ же много свѣжихъ грушъ кладутъ въ погреба для продажи оныхъ въ разницу зимою, тамъ еженедѣльно надлежитъ загнивающїя отбирая, употреблять въ варенїе,

4.

4. *Мясныя пищи*: 1) утки и гуси, 2) баранина, 3) телятина, 4) свинина, 5) черная кислица, 6) желтая кислица, 7) яишница, 8) калбасы.

Примѣчанія. Пока еще можно имѣть свѣжія мяса сего рода, должно оныя считать за временныя пищи; когда же будутъ посолены или прокопчены, составляютъ уже прочную пищу, и въ послѣднемъ случаѣ должно зимою оныя тратить съ бережью, но хранить въ весну и лѣто, копченыя же полти къ осени, чтобъ за расходомъ оставались послѣднія.

Съ *калбасами* то же обстоятельство: составляютъ онѣ временную пищу, пока еще свѣжи и не положены въ кислоту; копченыя же калбасы должны составлять прочную пищу, а особливо жареныя дотянуты быть до самыхъ лѣтнихъ мѣсяцевъ.

Черная и желтая кислица могутъ въ нѣкоторомъ намѣреніи полагаемы быть въ число прочныхъ пищъ, и для того надлежитъ прочесть сказанное о пріуготовленіи оныхъ въ IV главѣ, въ № 8 и 9.

Яишницу, по ежедневному оныя пріуготовленію, хотя можно бы назвать временною пищею, однако *яйца* составляютъ основаніе оной, кои надлежитъ сберегать съ начала лѣта; а въ разсужденіи яицъ и должно оную полагать въ число прочныхъ пищъ.

О рыбахъ ни въ какомъ порядкѣ времени упоминать не можно, ибо должно предположить, гдѣ и какъ оныхъ получать можно; надлежитъ исключить изъ сего сельди, потому что оныхъ можно имѣть во всякомъ мѣстѣ, гдѣ только употребленіе оныхъ введено въ служнемъ столѣ, почему подаютъ оныхъ во всякомъ мѣсяцѣ: треску же и скальную рыбу (клипфишъ) обыкновенно готовятъ только въ весенніе и лѣтніе мѣсяцы въ недостаткѣ мяса, или для перемѣны.

5. *Жареное:* 1) гуси или утки, 2) телятина, 3) баранина, 4) свинина, 5) кислое жареное.

Примѣчаніе. Въ зимнихъ мѣсяцахъ употребляютъ всѣ показанныя жареныя, телятина же временно, гдѣ только телята дешевы, и съ выгодою оныхъ продать не можно.

6. *Пироги:* 1) ржаныя лепешки, 2) ржаныя опарныя булки, 3) опарные пироги на молокѣ, 4) пироги съ поснымъ масломъ, 5) ватрушки съ ветчиннымъ саломъ, 6) яблочной пирогъ, 7) блины, 8) желѣзное пирожное.

Примѣчаніе. Въ седьмой главѣ показано уже, въ какое время должно печь показанные здѣсь пироги; почему объ оныхъ, равно и о праздничныхъ пирогахъ впредъ упоминаемо будетъ мало.

7. *Прикуска:* 1) коровье масло, 2) гусиное сало, 3) свиное сало, 4) льняное масло, 5) сыръ.

Примѣчанїе. Въ нѣкоторыхъ домахъ коровье масло прилично причислять къ прочнымъ пищамъ; поелику коровы большею частью въ осень доиться перестаютъ, или въ окончанїи ихъ стельности удой отчасу убавляютъ, а потому тогда сбору масла не бываетъ, или очень мало, развѣ только, гдѣ коровъ много содержатъ: и такъ по недостатку въ свѣжемъ маслѣ должно сберегать къ зимнимъ мѣсяцамъ Майское или травное масло; гдѣ коровы потелятся поздно, тамъ съ Майскимъ и травнымъ масломъ еще бережливѣе обходиться должно, и даже весною считать оное за прочную пищу.

Свиное сало ѣдятъ за недостаткомъ въ коровьемъ маслѣ, и считаютъ оное за прочную пищу; почему не должно онаго издерживать въ осеннїе и зимнїе мѣсяцы, но сберегать и къ лѣтнимъ: хотя же въ изобильныхъ мѣстахъ, исключая падежа на скотъ, свинаго сала въ жаркое время года и не ѣдятъ, но можетъ оное лѣтомъ употребляемо быть въ приправу нѣкоторыхъ густыхъ пищъ, и тѣмъ замѣнять расходъ коровьяго масла.

Льняное масло не можетъ стоять долго, не утративъ добраго своего вкуса, особливо же въ жаркое лѣтнее время; почему гдѣ употребляется оное въ прикуску,

тамъ

тамъ надлежитъ бить оное чаще и по небольшому количеству; исключая падежъ на скотъ, гдѣ и введено употребленїе льнянаго масла, подаютъ оное на столъ только съ Покрова до Благовѣщенїя.

Сыръ составляетъ прочную пищу, почему Хозяйкѣ должно оной очень сберегать, и начать это еще съ зимнихъ мѣсяцевъ; для того что сберечь въ прокъ удобнѣе тѣ сыры, кои въ таковое время года бываютъ свободны отъ мухъ, отъ которыхъ единственно происходятъ въ нихъ черви, лѣтнїе сыры расточающїе и устарѣть недопускающїе; уже поздно то, когда сбереженїе сыровъ въ прокъ начать съ Марта мѣсяца.

Весеннїе мѣсяцы.

1) *Похлебки:* 1) водяная похлебка, 2) пирожная похлебка, 3) квасная похлебка, 4) пивная, 5) мучняная, 6) молочная, 7) маковая, 8) пшенная кашица, 9) гороховая, 10) гречишная кашица, 11) яшная кашица, 12) овсяная кашица, 13) яшная кутья, 14) бобовая похлебка, 15) сухихъ сливъ похлебка, 16) калбасная похлебка, 17) говяжья похлебка.

Примѣчанїя. Здѣсь о калбасной и говяжьей похлебкѣ упоминается какъ о временныхъ пищахъ, въ случаѣ когда бита будетъ свинья или волъ.

Поелику въ это время полевыя и огородныя работы начало свое воспрїемлютъ, а потому и въ похлебкахъ отъ оныхъ разно-

нота зависитъ, то должно соображаться обыкновенію мѣста, и держаться различія въ случаѣ, когда въ это время подаются болѣе уважаемыя похлебки.

Гороховая похлебка служитъ для всѣхъ мѣсяцевъ, и составляетъ наскоро приготовляемое блюдо, когда осталось отъ прошедшаго стола густаго приготовленія гороху.

Маковая похлебка можетъ въ мѣстахъ средственнаго плодоносія заступать всегда мѣсто въ порядкѣ, когда въ другихъ похлебкахъ будетъ недостаточно; но какъ за раствираніемъ маку не надлежитъ оная въ число наскоро приготовляемыхъ пищъ, должно готовить оную не часто; потому что работы въ это время въ полѣ становятся отчасу множественнѣе, почему служанокъ въ домѣ растираніемъ маку занимать не должно.

2. *Холодныя пищи.* 1) Пивная тюря составляетъ обыкновенное блюдо въ ужинѣ по Воскреснымъ днямъ.

Примѣчаніе. Естьли въ Маѣ мѣсяцѣ, какъ иногда случается, настанутъ жары, можно и въ простые дни подавать на служній столъ прѣсное молоко и кислое по обычаю мѣста въ числѣ холодныхъ пищъ.

3. *Густыя пищи:* 1) клюцки, 2) саломата, 3) горохъ, 4) бобы, 5) пшенная каша, 6) гречишная каша, 7) сочевица, 8) яшная каша, 9) лапша, 10) зеленыя

щи,

щи, 11) щи изъ кислой капусты, 12) сушеной овощъ, 13) сушеныя сливы.

Примѣчанїе. Въ росписанїи для зимнихъ мѣсяцевъ положено двадцать три густыя пищи, здѣсь же только тринадцать; изъ сего новоначинающїя хозяйствовать легко могутъ усмотрѣть, что значитъ бережно обходиться съ временными и прочными пищами. Естьли припасы, для сихъ тринадцати потравъ надлежащїе, зимою будутъ слишкомъ захвачены, а непрочныя пищи меньше употребляемы, что будешь въ этомъ случаѣ дѣлать? какой произойдетъ безпорядокъ? хорошая ли жизнь Хозяйки, когда она, не производя въ запасахъ своихъ расчету, будетъ скорбѣть о завтрешнемъ днѣ, и съ недоумѣнїемъ скажетъ: что намъ ѣсть?

Когда *салатъ* въ исходѣ Мая мѣсяца по теплотѣ времени отроститъ въ надлежащую мѣру, можно онаго подавать къ ужину; естьли же ростъ онаго еще малъ, должно употреблять изрѣдка, а дать оному вырости; для того что потребно подавать его большими блюдами по причинѣ, что у насъ служители въ жаркое время ничего не ѣдятъ охотнѣе салата.

Прочихъ огородныхъ растѣнїй въ это время за молодостїю употреблять еще не должно, какъ то обстоятельно писано было въ третьей главѣ.

4. *Мясныя пищи:* 1) голуби, 2) телятина, 3) солонина, 4) копченая говя-

дина, 5) копченая баранина, 6) ветчина, 7) копченая ветчина, 8) ребра и окорока ветчинные, 9) калбасы, 10) яишница, 11) яйца.

Примѣчанія. Какъ въ это время бываетъ много *молодыхъ голубей*, должно держать оныхъ, какъ временную пищу, естьли только не льзя съ выгодою продавать въ городахъ.

Телята въ Апрѣлѣ бываютъ еще очень дешевы, а потому безубыточно можно употреблять оныхъ для застольныхъ.

Солонина можетъ въ это время больше трачена быть; напротивъ всякаго рода копченыя мяса, въ числѣ которыхъ полагаются *полти* и *окорока ветчинные* и *калбасы*, должно яко прочную пищу сберегать къ лѣтнимъ и жатвеннымъ мѣсяцамъ.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ водятъ много гусей, и тамъ коптятъ гусиные полотки; гдѣ производится сіе просто, и полотки бываютъ очень желты, и склоняются вкусомъ къ ржавчинѣ, должно оные издерживать въ весенніе мѣсяцы.

Въ это время куры начинаютъ всюду нестись, и *яишницы* могутъ составлять обыкновеннѣйшую пищу; однакожъ въ разсужденіи яицъ должно того смотрѣть, чтобъ не сдѣлалось въ нихъ недостатка въ жатвенное время; ибо куры въ наступленіе жатвы обыкновенно нестись перестаютъ, или, какъ говорится, отдыхаютъ, а по-

потомъ въ Августѣ вторично яйца класть начинаютъ.

5. *Жареное:* 1) голуби, 2) телятина, 3) свинина, 4) жареная копченая ветчина, 5) кислое жареное.

6. *Пироги.* Смотри объ оныхъ въ зимнихъ мѣсяцахъ.

7. *Прикуска.* Смотри объ ней въ зимнихъ же мѣсяцахъ.

Лѣтнiе мѣсяцы.

1. *Похлебки:* 1) пирожная похлебка, 2) пивная, 3) мучняная, 4) молочная, 5) пшенная кашица, 6) гороховая похлебка, 7) гречишная кашица, 8) яшная кашица, 9) овсяная кашица, 10) яшная кутья, 11) бобовая похлебка, 12) картофельная похлебка, 13) изъ сухихъ сливъ похлебка, 14) калбасная похлебка, 15) говяжья похлебка.

Примѣчанiя. Поелику въ разсужденiи каждой Читательницы предполагается, что она разныя главы о прiуготовленiи пищи позатвердила, то должна уже она вѣдать, что *похлебки въ жатвенную пору* по различiю работъ перемѣняются и сдобриваются.

Молочная похлебка изъ юраги, которой приготовленiе происходитъ ежедневно, когда только сбиваютъ масло, въ холодные дни можетъ варена быть, въ жаркое же время юрагу лучше подавать на столъ холодную; въ плодоносныхъ мѣстахъ однако жнецовъ оною не кормятъ.

 Бо-

Бобовой похлебки можно готовить рѣже, или совсѣмъ оную оставить.

Гороховую похлебку отмѣнять не должно, когда отъ прежняго стола остался густой горохъ.

Картофельная похлебка составляетъ новину; не должно однако отнюдь употреблять малыхъ невыспѣлыхъ картофелей, но брать только такъ называемые Яковлевскіе картофели, кои въ сихъ мѣсяцахъ поспѣвать могутъ.

Говяжья и калбасная похлебка готовится тогда только, естьли къ жатвѣ убита свинья, или рогатая скотина; въ разсужденіи же калбасной похлебки замѣтить должно, что оная непрочна и въ немногіе дни окисаетъ; почему, когда оную въ такое короткое время издержать не можно, лучше раздавать сосѣдямъ въ заемъ, а отъ нихъ брать, когда оная у нихъ случится.

2. *Холодныя пищи*: 1) пивная тюря, 2) сливное холодное, 3) прѣсное молоко, 4) кислое молоко, 5) холодная юрага.

Примѣчанія. Пивная тюря составляетъ въ изобильныхъ мѣстахъ обыкновеннѣйшее блюдо для грабельщиковъ и свозителей хлѣба.

Прочія холодныя пищи подаются во время другихъ работъ, и въ средственно изобильныхъ мѣстахъ поставляются грабельщикамъ.

Но-

Новой Хозяйкѣ должно освѣдомиться про обыкновенїе мѣста, когда и какїя холодныя пищи подавать заведено.

3. *Густыя пищи:* 1) клюцки, 2) саломата, 3) горохъ, 4) бобы, 5) пшенная каша, 6) гречишная каша, 7) сочевица, 8) яшная каша, 9) лапша, 10) свѣжая капуста, 11) морковь, 12) пустарнакъ, 13) бѣлая рѣпа, 14) картофели, 15) зеленые фазоли, 16) зеленой горохъ въ стручьяхъ, 17) огурцы, 18) печеной овощъ, 19) свѣжїя груши, 20) запеченыя сливы, 21) салатъ.

Примѣчанїя. Годовое время производитъ тогда въ огородѣ множество временныхъ пищъ, почему роспись густыхъ лѣтнихъ пищъ теперь умножается болѣе, нежели весною.

Салатъ съ Iюня употребляется ежедневно; но чтобъ имѣть оный долговременно, надлежитъ оный сѣять не однажды, какъ то во многихъ мѣстахъ обычайно, но чрезъ каждыя двѣ недѣли вновь; таковымъ образомъ еще въ жатву не будетъ недостатка въ этомъ любимомъ нашемъ кушаньѣ.

Въ главѣ о прїуготовленїи пищъ говорено уже о *свѣжей капустѣ*, что оную, какъ не наскоро приготовляемую пищу, должно готовить съ разборомъ; о *лапшѣ* въ жатвенную пору тоже замѣчается, естьли оной не насушено въ запасъ.

Морковь въ это время еще не совсѣмъ поспѣваетъ; почему должно оную готовить съ свиными бобами, и гдѣ это блюдо еще не въ обычаѣ, должно стараться оное ввести.

Пустарнакъ въ перьвые лѣтнїе мѣсяцы еще не достигаетъ своей совершенной толщины; почему, когда варить оной съ мясомъ, или рыбою, хозяйственнѣе приниматься за него въ Августѣ или еще позднѣе.

Есть родъ бѣлой рѣпы, которую сѣютъ рано, (но по немногу, за тѣмъ что не можетъ она лежать такъ прочно, какъ осенняя рѣпа), дабы въ жатву могла служить къ прїуготовленїю потравъ. Сколько сїя крупная бѣлая рѣпа мало уважается осенью, столько охотно ѣдятъ оную въ жатвенное время, для того что тогда составляетъ она новину.

Что сказано о *картофеляхъ* при описанїи картофельной похлебки, должно наблюдать и здѣсь въ прїуготовленїи изъ нихъ густой пищи.

Зеленые бобы и *ломаные фазоли* начинаются употребленїемъ съ Августа, яко наскоро приготовляемая пища; потому что крошеные фазоли готовить для служняго стола не составляетъ Хозяйства.

Зеленой горохъ въ стручьяхъ изрѣдка подается на служнїй столъ, и только въ новину.

Ко-

Когда *скороспѣлыя груши* должно не медливъ издерживать, время сіе къ варенію оныхъ лучшее; развѣ только на скороспѣлыя груши, яко перьвый сего рода плодъ въ лѣтѣ, могутъ въ близлежащихъ городахъ проданы быть за приличную цѣну.

4. *Мясныя пищи:* 1) голуби, 2) куры, 3) утки, 4) гуси, 5) баранина, 6) телятина, 7) говядина, 8) свинина, 9) копченая солонина, 10) копченая ветчина, 11) ветчинныя ребра, 12) окорока, 13) калбасы, 14) яйца, 15) яишница.

Примѣчанія. Въ изобильныхъ мѣстахъ кормленіе жнецовъ составляетъ самое критическое обстоятельство, почему Хозяйкѣ надлежитъ обстоятельно знать писанное въ *четвертой главѣ* о жатвенныхъ пищахъ.

Соленое мясо съ осени или зимы для того не внесено въ роспись лѣтнихъ мѣсяцевъ, что оное во многихъ домахъ къ этому времени совсѣмъ портится, хотя бы и убережено оставалось. *Во второй Части Хозяйки* предложено будетъ наставленіе, какъ мяса соленыя всякаго рода удержать до позднаго годичнаго времени вкусными.

Барановъ въ жатвенную пору бьютъ въ таковыхъ мѣстахъ токмо, гдѣ оные имѣютъ тучную паству; естьли же въ оной будетъ недостатокъ, то отъѣдаются они уже походивъ по жнивью; въ разсу-

сужденіи молодыхъ барашковъ должно ждать еще больше, потому что время къ битью оныхъ наступаетъ въ осень.

Въ разсужденіи *телятины* относится къ замѣчаніямъ, предписаннымъ о зимнихъ и весеннихъ мѣсяцахъ.

Во многихъ мѣстахъ употребительно убивать къ жатвѣ *свиней*, хотя и нежирныхъ, но чтобъ имѣть сѣжину; можно это дѣлать, когда мясо по обстоятельству жатвенныхъ работъ безъ замедленія издержано быть можетъ; для того что хотя свинину и посолить можно, но въ это время не можно оную и въ соли долго сберечь, даже въ ледникѣ; то же разумѣть должно о убитой въ сію пору *говядинѣ*.

Хотя осенняго и зимняго пріуготовленія *копченыя мяса*, *окорока* и *калбасы* издерживаются въ жатвенное время, но въ разсужденіи полтей и ребринъ по прежде замѣченному наблюдается въ этомъ исключеніе; оныя въ числѣ прочной пищи должно сберегать до глубокой осени, пока войдетъ въ запасной чуланъ ветчина свѣжаго пріуготовленія. Во *второй* Части Хозяйки преподано будетъ наставленіе, какъ ветчину во всякомъ домѣ уберегать, чтобъ оная осталась на долгое время очень прочною и отъ червей свободною.

Яйца по прежде напомянутому хотя въ жатвенную пору употребляются множественно, но не такъ, чтобъ всѣ оныя

из-

издержать; почему должно сберегать запасъ оныхъ къ осеннимъ и зимнимъ мѣсяцамъ.

5. *Жареное:* 1) голуби, 2) куры, 3) гуси, 4) телятина, 5) баранина, 6) свинина, 7) жареные копченые окорока.

Примѣчанія. Поелику въ главѣ *о жареномъ* обо всемъ подробно писано, должно и по сему предмету совѣтоваться съ оною, дабы вѣдать, какъ и когда оное употребить?

Гусей жарить въ эту пору можно лишъ тамъ, гдѣ много оныхъ водятъ; почему, когда молодые гуси повыростутъ, сажаютъ оныхъ въ кормъ для временнаго употребленія въ жаренье во время жатвы: хотя оные въ сіе время и не таково отъѣдаются, какъ осенью, однако и не нужно, чтобъ были они слишкомъ жирны; взирается при семъ не столько на сборъ сала, какъ на мясо одно въ жареное.

6. *Пироги.* Здѣсь должно прочесть главу о пирогахъ, и призвать въ совѣтъ обыкновеніе каждаго мѣста, дабы знать, надобно ли когда и какихъ родовъ готовить пироги для жатвенныхъ работниковъ?

7. *Прикуска.* И объ этомъ также должно прочесть главу о *прикускахъ*, и соображаться обыкновеніямъ каждаго мѣста.

Осеннїе мѣсяцы.

1. *Похлебки:* 1) водяная похлебка, 2) пирожная, 3) квасная, 4) пивная, 5) мучняная, 6) изъ юраги, 7) маковая, 8) пшенная кашица, 9) гороховая похлебка, 10) гречишная кашица, 11) яшная кашица, 12) овсяная кашица, 13) яшная кутья, 14) бобовая похлебка, 15) калбасная похлебка, 16) сливная, 17) картофельная, 18) тыквенная, 19) изъ сухихъ сливъ, 20) изъ бузиннаго соку, 21) говяжья.

Примѣчанїе. Осень наполняетъ вновь запасные наши чуланы, а потому роспись пищъ въ это время года предъ всѣми прочими изобильнѣе.

Въ числѣ похлебокъ включены здѣсь временныя пищи, которыхъ изъ виду упускать не должно, въ сбереженїе прочныхъ пищъ, таковы на примѣръ *свѣжїя сливы и тыквы*, естьли только послѣднїя гдѣ либо садятъ въ огородахъ, и есть обыкновенїе оныя варить.

Въ нѣкоторые годы *бобы* не выспѣваютъ, а естьли оставлять оные долго на грядахъ, могутъ ихъ ночные морозы совсѣмъ повредить; въ этомъ случаѣ въ зеленыхъ стручьяхъ завязавшїеся, но невызрѣвшїе еще бобы должно тщательно издерживать въ варенїе похлебокъ; въ тѣнистыхъ и низменно лежащихъ огородахъ могутъ ежегодно таковые *бобы* оставаться (паче всего фазоли), и для того должно употреблять оные по вышесказанному.

Гдѣ

Гдѣ сѣютъ *макъ*, тамъ *маковую похлебку* должно готовить хотя не ежедневно, по крайней мѣрѣ часто; оная не требуетъ ни молока, ни коровьяго масла, въ которыхъ въ осеннїе мѣсяцы начинается уже недостатокъ.

Калбасная и говяжья похлебка составляютъ временную пищу, и готовятся лишъ въ случаѣ, когда гдѣ бьютъ свиней и рогатую скотину.

2. *Холодныя пищи.* 1) Пивная тюря.

Примѣчанїе. Когда осенью стоитъ еще теплая погода, употребляются сїя и другаго рода холодныя пищи иногда въ обѣденномъ и вечернемъ столѣ.

3. *Густыя пищи:* 1) клюцки, 2) саламата, 3) маковая саламата, 4) горохъ, 5) бобы, 6) пшенная каша, 7) гречишная каша, 8) сочевица, 9) яшная кутья, 10) лапша, 11) маковая лапша, 12) свѣжая капуста, 13) кочанная капуста, 14) кислая капуста, 15) морковь, 16) пустарнакъ, 17) бѣлая рѣпа, 18) брюква, 19) кольраби или брюква сверьхземная, 20) картофели, 21) зеленые бобы и ломаные фазоли, 22) тыковникъ, 23) печеные овощи, 24) свѣжїя груши, 25) печеныя сливы, 26) капустной салатъ, 27) свекла.

Примѣчанїя. Въ осеннїе мѣсяцы въ числѣ густыхъ пищъ имѣемъ мы большею частью временныя. Искусная Хозяйка съ сего времени начинаетъ свое распоряженїе и основанїе запасу пищъ на весь

годъ;

годъ; почему нахожу я заведенïе то весьма благоразумнымъ, что у насъ въ Нѣмецкой землѣ крестьяне дѣтей своихъ женятъ осенью, и съ сего времени заставляютъ начинать ихъ новое свое Хозяйство. Молодая домоводство начинающая крестьянка можетъ сдѣлать всѣ свои распоряженïя въ домѣ находящимся запасомъ, и находитъ въ немъ по пословицѣ непустыя стѣны; съ сего времени начинаетъ она благоразумное учрежденïе къ твердому постановленïю, какïя отдѣленïя запасныхъ пищъ отложить къ будущему раздѣленïю временъ цѣлаго года, и потому оныя сберегать. Но чтобъ къ будущимъ временамъ года прочныя пищи уберечь въ достаточномъ количествѣ, должно чтобъ занимали столъ большею частью пищи временныя; когда это упущено будетъ изъ виду, Хозяйка заслужитъ именованïе *неосмотрительной*, и съ того времени прïуготовляетъ происхожденïе замѣшательствамъ и безпорядку въ ея домоводствѣ; довольно еще будетъ она счастлива, когда не поздно научится быть отъ убытка умною.

Приведенныя въ этой росписи *маковыя пищи* употребительны лишъ тамъ, гдѣ макъ сѣютъ, и надлежатъ въ число лакомства простонароднаго. Въ главѣ о прïуготовленïи пищъ находится предписанïе, какъ готовить блюда сïи для стола служняго.

Всѣ *огородныя растѣнія* вообще должно тратить больше, нежели мучняныя пищи, и состоящія изъ сушеныхъ запасовъ, и варить оныя, соображаясь обыкновенію каждаго мѣста, избѣгая единообразія и наблюдая частую перемѣну.

Кольрабію водятъ не всюду, но больше простую *брюкву*, и сіе съ добрымъ основаніемъ; ибо не всякое огородное растѣніе равняется съ нею въ томъ, чтобъ листы и корни его служили человѣкамъ въ пищу; сожалительно токмо, что ни одно почти изъ огородныхъ растѣній не подвержено столько поврежденію отъ мучняной росы и травныхъ вшей; когда же, а особливо въ весьма теплую весну, брюква пойдетъ въ стволъ и зацвѣтетъ, причиною сего бываетъ ранняя высадка сего растѣнія; брюкву должно позднѣе сѣять и высаживать.

Кислая капуста полагается въ этой же росписи; но гдѣ оной запасается не довольно, надлежитъ дѣлать изъ сего исключеніе; оставляется оная тогда въ запасъ для зимнихъ и весеннихъ мѣсяцевъ.

Картофели учинились любимою пищею простаго народа, которой не презираетъ оныхъ и въ самыхъ изобильныхъ мѣстахъ, хотябъ готовлены оные были ежедневно; но въ разсужденіи сего не должно картофелей издерживать въ осенніе мѣсяцы, но стараться, чтобъ достало

оныхъ

оныхъ на всю зиму; однако надлежитъ замѣчать писанное объ нихъ въ дїэтическихъ правилахъ.

Свѣжая капуста, которую по нескорому приуготовленїю въ нѣкоторыхъ домахъ во время жатвы варятъ рѣдко, должно нынѣ включать въ число временныхъ пищъ для перемѣны, и подавать на столъ тѣмъ чаще, но такъ, чтобъ осталось оной и къ Декабрю.

Тыквы, гдѣ оныя водятъ и употребляютъ въ поварнѣ, должно большею частью издерживать въ сїе время года; потому что оныя долго лежавъ, отчасти согниваютъ, а особливо лежавъ въ сыромъ мѣстѣ, частью же и потому, что оныя въ чуланахъ сухихъ трудно уберечь отъ морозовъ.

Гдѣ *свѣжїя груши*, а особливо въ урожайные годы продать трудно, тамъ въ намѣренїи сохраненїя сушеныхъ овощей должно варить оныя чаще, дабы въ морозы не осталось уже оныхъ въ чуланахъ, развѣ только есть удобность сберечь ихъ отъ морозовъ; почему должно знать роды грушъ, кои лежатъ непрочно, и потому согниванїе оныхъ предварять издерживанїемъ. У простолюдиновъ въ нашей сторонѣ заведено, чтобъ груши однѣ не прїѣлись, готовить оныя съ перемѣною, то съ клїоцками, то съ картофелями, и послѣднее употребленїе составляетъ нехудое блюдо.

Су-

Сушеныхъ овощей осенью готовить къ столу отнюдъ не должно, а тратить только свѣжїе спѣлые овощи; сушеной овощъ должно сберегать къ зимнимъ мѣсяцамъ, а еще лучше приниматься за оный не прежде весны. Поеликужъ оный составляетъ совершенно прочнѣйшїй запасъ, то должно не забывать того, чтобъ учреждаться тратою онаго къ урожаю будущаго года; надобно онаго сберегать на случай неурожайныхъ годовъ столько, чтобъ и тогда въ этомъ прочномъ запасѣ недостатка послѣдовать не могло. Запасной чуланъ, неимѣющїй пустыхъ промежковъ, составляетъ Хозяйкѣ честь; оная можетъ тогда безъ опасенїя стыда показать его своимъ прїятельницамъ и ожидать себѣ похвалы.

4. *Мясныя пищи:* 1) голуби, 2) утки, 3) гуси, 4) баранина, 5) говядина, 6) свинина, 7) люммель, 8) черная кислица, 9) желтая кислица, 10) яишница, 11) яйца, 12) калбасы.

Примѣчанїя. Осень представляетъ Хозяйкѣ и мясныхъ пищей не токмо множественно, но и мясо самое жирное, которое можетъ она отчасти включить въ число временныхъ пищъ, частью же въ прочный запасъ.

Дикїе голуби въ Сентябрѣ выводятъ послѣднее гнѣздо, которое употребляется отчасти въ продажу, частью же въ собственной поварнѣ.

Ко-

Когда *гусей* обращать въ вареніе, не нужно, чтобъ были оные столько жирны, какъ для жаренаго; въ нѣкоторыхъ мѣстахъ можно оныхъ убивать уже для варенія съ поля, то есть, какъ походятъ оные по жнивью и наберутся тѣломъ отъ оставшихъ хлѣбныхъ зеренъ. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ уже съ Покрова побиваютъ гусей на пріуготовленіе въ соленые и копченые полотки; естьли же гусей употреблять въ жареніе, и, какъ обычайно, откормивъ сыто, тогда вытопки и потроха, отъ жаренаго остающіеся, можно употреблять въ числѣ временныхъ пищъ, или готовить съ оными черную кислицу, которая составляетъ нѣсколько прочную пищу, *хотя* не на долго.

Въ это время *бараны* кладеные и молодые бываютъ въ лучшемъ своемъ жиру; послѣднихъ надлежитъ начинать убивать одного по одному, дабы имѣть свѣжее мясо во всѣ недѣли для разныхъ густыхъ пищъ; когда же въ глубокую осень паства отъ морозовъ начнетъ убавляться, слѣдственно и бараны должны худѣть, въ этомъ случаѣ всѣхъ на убой опредѣленныхъ барановъ должно вдругъ побить, мясо оныхъ посолить, заднія четверти большею частью повѣсить въ копченіе, и тѣмъ пріуготовить оныя въ прокъ.

Рогатая скотина и *свиньи* обыкновенно въ это время года большею частью по-

побиваются; отъ оныхъ только въ первые дни послѣ битья берутъ свѣжее мясо къ варенїю, прочее вообще идетъ въ *соленїе* и *копченїе*, къ чему подробное наставленїе преподано будетъ во *второй Части Хозяйки.*

Калбасы ѣдятъ до тѣхъ поръ, какъ оныя послѣ битья скотины могутъ быть еще свѣжи и вкусны; это зависитъ большею частью отъ погоды, больше или меньше холодной. Безопаснѣе въ этомъ случаѣ поступлено будетъ, когда калбасы, чѣмъ ранѣе, тѣмъ лучше, вывѣшены будутъ въ копченїе, и тогда оныя можно снимать къ употребленїю въ числѣ прочнаго запасу; естьли же оныя по недостатку въ коптильнѣ вывѣшены будутъ изъ соли въ запасномъ чуланѣ, составятъ онѣ прочной запасъ такого рода, который только по обстоятельствамъ сберегается къ будущимъ временамъ года.

Поелику осень приноситъ мяса многоразличнаго рода, то *яйца* должно сберегать, и яишницы готовить не часто; какъ скоро начнутся морозы, куры нестись перестаютъ. Запасной чуланъ долженъ быть снабженъ и во всю зиму яйцами, но оныя надлежитъ отъ морозовъ укрывать и беречь.

5. *Жареное.* 1) Голуби, 2) утки, 3) гуси, 4) баранина, 5) свинина, 6) кислое жареное.

Примѣчанїе. Въ осеннїе мѣсяцы жареное нашъ простой народъ употребляетъ рѣдко, кромѣ случающихся деревенскихъ праздниковъ; въ изобильныхъ же мѣстахъ подаютъ на служнїй столъ хотя однажды жаренаго гуся, но когда, или до скольку разъ это производить, надлежитъ Хозяйкѣ сображаться обыкновенїю мѣста; также въ мѣстахъ средственно изобильныхъ есть обычай жарить гуся въ Ноябрѣ для служняго стола.

6. *Пироги.* Смотри объ оныхъ въ зимнихъ мѣсяцахъ.

7. *Прикуска.* 1) Коровье масло, 2) свиное сало, 3) сливной сокъ, 4) бузинной сокъ, 5) яблочной сокъ, 6) льняное масло, 7) маковой густой сокъ, 8) сыръ.

Примѣчанїя. Гдѣ коровы ходятъ въ полѣ на паствѣ, тамъ осенью молока, а съ онымъ коровьяго масла и сыру начинаетъ убавляться. Происходитъ сїе отъ того, что отчасти паства хотя имѣетъ еще траву, но оная бываетъ уже безсочна, частью же, какъ говорится, и коровы бываютъ на исходѣ, и приближаясь къ исходу своей стельности, молока даютъ мало; почему должно употреблять въ пособїе *Майское* коровье масло, а для того ещежъ въ Маѣ и Іюнѣ должно заботиться объ этой прочной пищѣ. Гдѣ же отъ капусты или другихъ огородныхъ травъ для употребленїя въ кормъ дѣлаютъ такъ называемое *травное масло* въ началѣ Сентября:

тября: тамъ въ разсужденіи прочности сего масла, что оное на долго удерживаетъ добрый вкусъ, должно сберегать, чтобъ стало онаго на всю зиму.

Гдѣ употребительно на служнемъ столѣ, по различію состоянія работъ, замѣнять масло коровье иною прикускою, тамъ должно чаще употреблять *сливной* и иной сокъ. Перьвый надлежитъ считать самою прочною пищею; даже, когда случается великой урожай на сливы, и когда всего овоща сего съ рукъ продажею сбыть не можно, тогда, кромѣ запеканія или сушенія сливъ, надлежитъ *сливнаго соку* наваривать на нѣсколько лѣтъ, и тѣмъ запасти сію прочнѣйшую пищу, о чемъ впредь въ своемъ мѣстѣ подробнѣе говорено будетъ.

Естьли *льнянаго масла* въ предшедшіе лѣтніе мѣсяцы по обычаю мѣста въ прикуску употребляемо не было, теперь оное подавать на столъ время.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, гдѣ сѣютъ *макъ*, есть обыкновеніе, растирая онаго въ сокъ, подавать за обѣдомъ и ужиномъ въ прикуску для намазыванія на хлѣбъ, вмѣсто коровьяго масла, или свинаго сала, и проч.

Когда по приличію нужной для Хозяйки осторожности и въ разсужденіи постановляемаго въ этомъ наставленіи за главное правило, *ветчинное сало* должно сберегать, яко прочнѣйшую пищу, до самой

глубокой осени: то можно изъ онаго получать прикуску, когда нарѣзавъ съ реберъ кусочковъ жирной ветчины, поджарить на угляхъ съ маіораномъ на сковородѣ, или въ черепнѣ, и выжарившуюся ветчину подавать вмѣсто мяса, а вытопившееся сало въ прикуску на служній столъ; это сало имѣетъ въ себѣ лучшій вкусъ, нежели обыкновенное свиное сало, вытапливаемое изъ брюшинъ и обрѣзковъ, сходящихъ при соленіи ветчины. Маіоранъ сообщаетъ выжаренному изъ ветчины салу пріятнѣйшій вкусъ, нежели бы когда оное вытапливаемо было безъ этой приправы; можно же и изъ помянутыхъ обрѣзковъ сало вытапливать съ маіораномъ, но какъ сіе сало употребляется къ приправѣ разныхъ ѣствъ, то маіоранной вкусъ къ нѣкоторымъ изъ оныхъ не приличенъ.

Поелику въ это время и *сыру* для служняго стола начинаетъ становиться недостаточно: то должно заготовлять побольше намазнаго сыру, которымъ можно пробавиться долѣе, нежели съ старымъ или сушенымъ сыромъ.

Читательницы мои должны сію перьвуюнадесять главу читать прилѣжнѣе прочихъ; естьли онѣ приведутъ оную въ искусное исполненіе, заслужатъ всякое уваженіе и названіе примѣрныхъ Хозяекъ. Ненавычныя должны стараться по оной научаться, чтобъ сколько возможно учиниться систематическимъ правиламъ слѣдую-

дующими; ибо, не достигнувъ сего, не могутъ имѣть въ домоводственной жизни своей спокойства. Не надлежитъ однако имъ робѣть, когда въ какой нибудь статьѣ не успѣютъ по желанію: довольный уже сдѣлаютъ онѣ шагъ, когда только имѣютъ желаніе и намѣреніе погрѣшности свои исправлять, и постепенно доходить къ совершенству. Когда онѣ по днесь стыдились ходить въ школу ученыхъ Хозяекъ, могутъ воспользоваться наставленіями сего сочиненія, и избрать оное тайнымъ путеводителемъ.

Наконецъ можетъ глава сія ненавычнымъ Хозяйкамъ и къ тому служить, какъ имъ сдѣлать на нѣсколько недѣль впередъ расположеніе, и учредить для каждаго дня, и въ какое онаго время какую готовить пищу. Нужно это на случай, когда принуждены онѣ будутъ на нѣсколько недѣль отъ дому отлучиться: обстоятельство, не рѣдко встрѣчающееся по фамильнымъ произшествіямъ; тогда должна Хозяйка оставить ключницѣ своей, или кто въ отсутствіе ея будетъ управлять поварнею, для каждаго дня и каждаго стола, подробное о пищахъ предписаніе; почему она, когда на примѣръ случится это осенью, должна пріискать въ этой перьвойнадесять главѣ росписаніе пищамъ для осеннихъ мѣсяцевъ, выбрать изъ онаго что угодно, переговорить съ своею

ключницею: то для обѣихъ дѣло сїе получитъ великое облегченїе.

Можетъ еще быть несчастливой случай, что Хозяйка сляжетъ больна, и, по обстоятельству своей болѣзни размышлять и учреждать будетъ не въ состоянїи; но, не взирая на сїе, должно ей, и въ постелѣ лежавъ, по обстоятельствамъ о пищѣ отдавать приказы: тогда можетъ она приказать прочесть предъ собою сходное къ годовому времени здѣсь росписанїе, и изъ онаго назначить пищу, которую угодно приказать ей готовить служителямъ.

Еще того несчастнѣе случай, когда въ домѣ скончается Хозяйка, и оставшїйся неискусный супругъ ея, по недостатку въ искусной ключницѣ, о кушаньѣ самъ принужденъ будетъ приказывать, что и нужно, дабы Хозяйство не пошло на выворотъ: тогда неискусный въ поваренномъ дѣлѣ Хозяинъ можетъ употребить росписанїе этой главы, которое довольно окажетъ ему помощи, и не будетъ онъ съ этой стороны ощущать болѣзненнаго напоминанїя о вдовствѣ своемъ.

Напослѣдокъ росписи, находящїяся въ этой главѣ, могутъ новоначинающимъ Хозяйкамъ и къ тому служить, чтобъ вступая въ супружество и въ домъ, усмотрѣть могли, снабженъ ли домъ, въ который она вошла, достаточными по обстоятельству годоваго времени съѣстными припа-

сами, чтобЪ досшало оныхЪ до глубокой осени; ибо вЪ это годовое время приходятЪ новые запасы, и наполняются оными кладовыя на всѣ времена будущаго года.

ГЛАВА XII.

ОбразецЪ кЪ соединенїю порядка пищЪ для служняго стола.

Уповаю ЧитательницамЪ моимЪ учинить угодное, когда изЪ припасовЪ, разсѣянно вЪ предшедшихЪ главахЪ находящихся, воздвигну я, такЪ сказать, маленькое зданїе или модель. Учащимся какой нибудь наукѣ обыкновенно показываютЪ вЪ примѣрахЪ, какЪ могутЪ они предписанныя правила производить вЪ дѣйство; на примѣрЪ, вЪ наставленїи краснорѣчїю не остаются при еднѣхЪ только правилахЪ, представляютЪ и образцы краснорѣчїя вЪ примѣрахЪ, дабы ученики тѣмЪ лучше занимать могли: по сему и я не хочу, чтобЪ ученицы мои имѣли недостатокЪ вЪ примѣрахЪ и начертанїяхЪ, по которымЪ онѣ вЪ собственныхЪ своихЪ дѣйствїяхЪ больше или меньше учреждаться могутЪ. Я намѣренЪ начертать для нихЪ образецЪ порядка служнему столу для нѣкоторыхЪ главныхЪ временЪ; будутЪ то недѣли высокихЪ годовыхЪ праздниковЪ, жатвенныя и простыя. ОднакожЪ Чита-

шельницы мои должны помыслить при семъ со мною, что я держусь въ этомъ случаѣ класса хотя добрыхъ, но не самыхъ изобильныхъ мѣстъ: я избираю среднїй классъ, чтобъ тѣмъ удобнѣе было изобрѣсти отстоянїе отъ вышнихъ и нижнихъ классовъ.

Святки.

Первой день.

Поутру: чарка вина, опарная ситная булка съ коровьимъ масломъ, или саломъ гусинымъ или ветчиннымъ.

За обѣдомъ: свѣжая капуста съ свининою свѣжею или соленою, жареной гусь, или свинина, или телятина, и къ оному разварныя сухїя сливы на блюдцѣ, коровье масло.

Ввечеру: пивная тюря, желтая или черная кислица, масло коровье, или сало.

Второй день.

Поутру: чарка вина и ситная булка, масло коровье, или сало.

Въ обѣдѣ: пшенная молочная каша и къ оной говядина, или говядина вареная съ сарацинскимъ пшеномъ, а потомъ жареное съ присовокупленїемъ разварныхъ сливъ, коровье масло.

Въ ужинѣ: пивная тюря и блюдо желтой или черной кислицы, масло коровье, или сало.

Третїй день, когда оный празднуется.

Поутру: чарка вина и ситная булка, коровье масло, или сало.

Въ

Въ обѣдѣ: блюдо изъ сушеныхъ овощей, груши и сливы вмѣстѣ, притомъ вареная свиная голова, окорокъ, или лопатка.

Ввечеру: холодная пища, какая нибудь, желтая или черная кислица, коровье масло, или сало.

Примѣчаніе. Гдѣ пекутъ для служителей такъ называемые христофели или Рожественскіе пироги, въ ихъ состоитъ волѣ ѣсть оные въ завтракѣ, выпивъ вина, или за обѣдомъ; оные же служатъ имъ и за ужиномъ. Въ пойло къ обѣду и ужину подавать не квасъ, но пиво.

День Новаго года.

Поутру: чарка вина, ситная опарная булка, масло коровье, или сало.

Въ обѣдѣ: пшенная молочная каша и къ оной говядина, или говядина вареная со пшеномъ сарацинскимъ, потомъ жареное съ разварными сливами, коровье масло.

Ввечеру: пивная тюря, желтая, или черная кислица, коровье масло.

Примѣчаніе. Въ праздничные дни варимую пшенную кашу должно приготовлять получше, нежели въ простые дни; пойло въ обѣдѣ и ужинѣ, также какъ и на Святкахъ, пиво.

Святая недѣля.

Первой день.

Поутру: чарка вина, яишникъ и тонкая лепешка съ изюмомъ; масла и са-

ла не подавать, потому что пироги сїи и безъ оныхъ вкусны.

Въ обѣдъ: великоденская похлебка, мясное блюдо, жареное, которое въ недостаткѣ свѣжины, или телятины, можетъ составлять ободраной и зажареной окорокъ ветчины, масло коровье.

Замѣчанїе. На Свѣтлое Воскресенье и Троицынъ день ржанаго хлѣба на столъ не подаютъ, но пшеничной.

Ввечеру: пивная тюря, вареныя густо яйца, которыхъ опредѣляется по два на человѣка, масло коровье.

Второй день.

Поутру: чарка вина, яишникъ и изюмная лепешка; масла не надобно.

Въ обѣдѣ: великоденская похлебка, жареная телячья грудинка, или жареная лопатка свинины съ разварными сливами, коровье масло.

Ввечеру: пивная тюря, яйца, коровье масло.

Третїй день, гдѣ оный празднуется.

Поутру: чарка вина, яишникъ и изюмная лепешка; масла не подавать.

Въ обѣдѣ: пшенная молочная каша, солонина, коровье масло.

Ввечеру: пивная тюря, яйца, масло коровье.

Замѣчанїе. Въ обѣдѣ и ужинѣ во всѣ сїи три праздничные дни подаютъ пиво.

Под-

Подвечерокъ между обѣда и ужина составляютъ одни пироги, яишники и изюмныя лепешки.

Семицкая недѣля.

Первой день.

Поутру: чарка вина, яишникъ и изюмная лепешка; масла коровьяго не подавать.

Въ обѣдѣ: великоденская похлебка, блюдо свѣжаго мяса, каковы голуби въ маіоранной похлебкѣ, или телятина съ лапшею, жареная свинина, или телятина, коровье масло.

Ввечеру: пивная тюря, на каждаго человѣка по два яйца, масло коровье.

Второй день.

Поутру: чарка вина, яишникъ и изюмная лепешка; масла не надобно.

Въ обѣдѣ: великоденская похлебка, или пшенная молочная каша и къ оной блюдо мяса, либо солонины, или свѣжей говядины, жареные голуби, или иное жареное, и приономъ блюдцо разварныхъ сливъ, масло коровье.

Ввечеру: пивная тюря, яйца, масло коровье.

Третій день, гдѣ оный празднуется.

Поутру: чарка вина, яишникъ и изюмная лепешка; масла не подавать.

Въ обѣдѣ: вареной сухой овощъ и при ономъ окорокъ, или лопатка копченой ветчины.

Вве-

Ввечеру: пивная тюря, яйца, масло коровье.

Примѣчанія. Чтобъ имѣть свѣжее мясо и жареное къ праздничному дню, въ домоводствахъ нѣсколько немалыхъ, когда нѣтъ теленка, убиваютъ нѣсколько покормленную свинью, не слишкомъ жирную.

Подвечерокъ въ праздничные сіи дни состоитъ въ томъ же, какъ и на Святой недѣлѣ, а именно, изъ пирога, лишникъ называемаго, и изюмной лепешки; о пріуготовленіи сихъ пироговъ писано *въ седьмой главѣ* этой Части, въ перьвомъ Отдѣленіи; впрочемъ родъ пироговъ зависитъ отъ обыкновенія каждаго мѣста. —— Въ Семицкую недѣлю также въ сіи дни къ обѣду и ужину подаютъ на столъ пиво.

Жатвенная недѣля для жнецовъ.

Понедѣльникъ.

Перьвой завтракъ въ домѣ въ пять часовъ: чарка вина, опарная булка изъ ситной муки и коровье масло.

Второй завтракъ въ полѣ въ семь часовъ: великоденская похлебка, густыя яйца, ситная булка и коровье масло.

Въ обѣдѣ: старая курица со пшеномъ и коринкою, жареная свинина съ блюдцомъ разварныхъ сливъ, коровье масло.

Примѣчаніе. Въ обѣдѣ жнецамъ въ хлѣбородныхъ мѣстахъ предъ жаренымъ подносятъ по чаркѣ вина; пиво высылаютъ въ поле, и дома подаютъ за столомъ;

ломъ; но мѣрою не большою, чтобъ не произошло пьянства.

Подвечерокъ въ полѣ, которой жнецы берутъ съ собою, равно какъ и пойло, состоитъ изъ ситной булки, масла коровьяго и сыру.

Ужинъ въ домѣ: жареная ломтями копченая ветчина и салатъ, ситная булка и коровье масло.

Вторникъ.

Завтракъ въ домѣ тотъ же, что въ Понедѣльникъ.

Завтракъ въ полѣ: пивная похлебка, подбитая яйцами и нѣсколько подслащенная, густыя яйца, ситная булка и коровье масло.

Обѣдъ: телятина съ лапшею, жареные чиненые голуби, на каждаго человѣка по одному, и къ нимъ разварныя сливы, коровье масло.

Подвечерокъ тотъ же, что въ Понедѣльникъ.

Ужинъ: копченая нѣсколько поразваренная и на угляхъ поджареная калбаса съ салатомъ, ситная булка и коровье масло.

Середа.

Завтракъ въ домѣ, какъ въ Понедѣльникъ.

Завтракъ въ полѣ: гречишная кашица, густыя яйца, ситная булка и коровье масло. (*)

Обѣдъ:

(*) Въ Нѣмецкой землѣ, какъ извѣстно, постныхъ дней не наблюдаютъ; кто же въ Россіи желаетъ со-

Обѣдъ: свинина и клюцки, жареной гусь, при ономъ разварныя сливы, коровье масло.

Подвечерокъ тотъ же, что въ Понедѣльникъ.

Ужинъ: вареныя яйца, по два на человѣка, и салатъ, ситная булка и коровье масло.

Четвергъ.

Завтракъ въ домѣ тотъ же, что въ Понедѣльникъ.

Завтракъ въ полѣ: овсяная кашица, яишница съ нарѣзанною калбасою и ветчиною, ситная булка и коровье масло.

Прмѣчанїе. Дѣланїе яишницы требуетъ больше труда и времени, нежели сваренїе яицъ въ густую; почему оную должно готовить въ жатвенную недѣлю только однажды для перемѣны.

Обѣдъ: горохъ и свинина, жареная утка, при оной разварныя сливы, коровье масло.

Подвечерокъ, какъ въ Понедѣльникъ.

Ужинъ:

сообразиться сему учрежденію, можетъ опредѣлить сходную къ сему постную пищу, не позабывая притомъ, что Россійскій народъ въ постные дни въ разсужденіи пищи крайне воздерженъ и неприморчивъ; на примѣръ, вмѣсто густыхъ яицъ будетъ онъ очень доволенъ ситною лепешкою съ конопляным сѣмемъ, а вмѣсто коровьяго масла доволенъ будетъ рѣдькою, сбитою въ ломтяхъ съ тѣмъ же толченымъ сѣмемъ и солью.

Ужинъ: жареные ломти копченаго окорока съ салатомъ, ситная булка и коровье масло.

Пятница.

Завтракъ въ домѣ тотъ же, что въ Понедѣльникъ.

Завтракъ въ полѣ: кашица изъ пшеничныхъ крупъ, густыя яйца, ситная булка и коровье масло.

Обѣдъ: копченая телятина съ пшенною кашею, жареная свинина, къ ней сливы, коровье масло.

Подвечерокъ тотъ же, что въ Понедѣльникъ.

Ужинъ: яишница и салатъ, ситная опарная булка и коровье масло.

Суббота.

Завтракъ въ домѣ тотъ же, что въ Понедѣльникъ.

Завтракъ въ полѣ: пивная похлебка, яйца въ густую, ситная булка и коровье масло.

Обѣдъ: свѣжая капуста и окорокъ, или лопатка копченой ветчины, жареные голуби и разварныя сливы, масло.

Подвечерокъ, какъ въ Понедѣльникъ.

Ужинъ: яйца и салатъ, ситная булка и масло коровье.

Примѣчаніе. Поелику въ каждомъ завтракѣ на полѣ ѣдятъ похлебку, должно оную высылать въ особливомъ къ тому дѣлаемомъ носильномъ горшкѣ съ крыш-

кою, равно и прочїя къ оному принадлежности въ полѣ.

Воскресенье.

Когда Воскресенье случится послѣ оныхъ дней, а жатва еще продолжается, или придетъ между тѣхъ дней: обѣдъ должно, подобно какъ и въ рабочїе дни, снабжать мяснымъ блюдомъ и жаренымъ, не упуская впрочемъ обыкновенїя каждаго мѣста.

Примѣчанїя. Предшедшее начертанїе о жатвенной недѣлѣ не должно считать какъ бы платьемъ, которое на всякаго человѣка въ пору. Нѣтъ! начертанїе сїе служитъ къ тому только, чтобъ учащаяся Хозяйка могла себѣ представить примѣрный порядокъ кормленїя жнецовъ во всѣ дни недѣли, или нѣкоторые изъ оной, а потому могла сама составить свой образецъ, приличный состоянїю мѣста; для того что, какъ начертанїе сїе составлено для мѣстъ посредственно изобильныхъ, то и не можетъ быть оное закономъ. На примѣръ, назначенныя для каждаго дня опарныя булки обыкновенно печь не во всѣхъ мѣстахъ, но вмѣсто оныхъ по крайней мѣрѣ къ обѣду подаютъ пшеничныя лепешки, а особливо во время жатвы пшеничной; ибо во время жатвы ржаной и ячменной кормъ жнецамъ бываетъ не таковъ.

Чтобы предложеннымъ начертанїемъ, равно и послѣдующимъ совершенно воспользоваться, должна новая Хозяйка по за-

затвердить *десятую главу сего перьваго Отдѣленія*, содержащую вопросы о *различныхъ родахъ пищи*, дабы чрезъ вопросы узнать введенные въ обыкновеніе въ ея жительствѣ роды пищъ, а потомъ соображаясь вышепредложенному начертанію, составить собственное.

Жатвенная недѣля для гребцовъ.

Работники, сгребающіе скошенный хлѣбъ, вяжущіе оный въ снопы, возящіе оный съ поля въ гумно, и складывающіе въ скирды, должны работу свою при хорошей погодѣ совершать со всякимъ прилѣжаніемъ и поспѣшностію, а въ этомъ случаѣ болѣе, нежели въ другихъ работахъ напрягаютъ они свои силы; для чего прилично и кормить ихъ тогда получше, нежели въ иные рабочіе дни: однакожъ кормленіе ихъ во время жатвы не уподобляется тому, каковое даютъ жнецамъ и косцамъ, и содержитъ многія отступленія, о которыхъ объяснить должно, дабы не случилось отчасти смѣшныхъ, частью же нехозяйственныхъ ошибокъ; ибо, давая грабельщикамъ ежедневно жареное, какъ то опредѣляется жнецамъ въ мѣстахъ изобильныхъ, приключишь себѣ убытокъ, и сверьхъ того будешь осмѣянъ. Величайшее искусство и безъ того состоитъ уже въ томъ, чтобъ жнецамъ и косцамъ въ теченіи многихъ дней припасти нужное къ варенію и жаренію мясо; въ разсужденіи грабельщиковъ

и свозителей хлѣба столъ должно держать полегче.

Понедѣльникъ.

Завтракъ: пшенная кашица, масло коровье и сыръ.

Обѣдъ: клюцки съ голубятиною, коровье масло и сыръ; естьли же сыру не подавать, должно тѣмъ больше опредѣлять масла: напротивъ масло сберегается, когда подавать оное на столъ съ сыромъ.

Подвечерокъ: пивная тюря, хлѣбъ съ коровьимъ масломъ и сыромъ; вмѣсто хлѣба подаютъ иногда ситныя опарныя булки.

Ужинъ: гречишная кашица, яишница, которую облить разварными сухими сливами съ ихъ отваромъ, масло коровье; сыру не подавать.

Вторникъ.

Завтракъ: гречишная кашица, масло коровье и сыръ.

Обѣдъ: густая лапша съ ломтями вареной копченой ветчины, масло коровье и сыръ.

Подвечерокъ: квасная тюря, въ которой растерты разварныя сухія сливы, когда оныя уже охолодѣли; вмѣсто оныхъ можно класть сливнаго соку.

Ужинъ: похлебка изъ сухихъ сливъ съ поджаренымъ хлѣбомъ, яишница простая, коровье масло.

Се-

Середа.

Завтракъ: овсяная кашица, масло коровье и сыръ.

Обѣдъ: треска съ морковью, масло и сыръ.

Подвечерокъ тотъ же, какъ въ Понедѣльникъ.

Ужинъ: яшная кашица, яишница простая, масло коровье.

Четвергъ.

Завтракъ: пивная похлебка, масло коровье и сыръ.

Обѣдъ: клюцки съ копченою ветчиною, масло и сыръ.

Подвечерокъ тотъ же, какъ во Вторникъ.

Ужинъ: гречишная кашица, яишница и салатъ, масло коровье.

Пятница.

Завтракъ: просяная кашица, масло и сыръ.

Обѣдъ: саломата и жареная ветчина, коровье масло.

Подвечерокъ, какъ сказано во Вторникъ.

Ужинъ: яшная кашица, яишница, облитая взваромъ, изъ уксусу, патоки и поджареной муки, коровье масло.

Суббота.

Завтракъ: грешневая кашица, масло и сыръ.

Обѣдъ: сухой овощъ съ клюцками изъ ситной муки, масло коровье.

Подвечерокъ, какъ во Вторникъ.

Ужинъ: молочная похлебка, яишница простая, масло.

Воскресенье.

Обѣдъ: горохъ и мясо.

Примѣчанія. Когда къ жатвенному времени бита будетъ свинья, тогда печеночныя и кровяныя калбасы можно грабельщикамъ подавать ввечеру вмѣсто яишницы, потому что оныя лежатъ не прочно, и для того оныя въ это время должно скорѣе вывѣшивать въ дымъ, чтобы не завелись въ нихъ черви; но хотя сіи калбасы висятъ въ дыму, однако по теплотѣ времени сего не могутъ удержаться больше осьми и девяти дней: и такъ убоемъ свиньи въ жатву надлежитъ такъ распоряжаться, чтобы получаемыя отъ того калбасы въ изобильномъ мѣстѣ издержать на однихъ грабельщиковъ, а не на жнецовъ, и притомъ наскоро.

Въ предложенномъ начертаніи приведены не всѣ роды жатвенныхъ пищъ для грабельщиковъ; можно оныхъ выбрать больше изъ описанія въ *главахъ о густыхъ и мясныхъ пищахъ.*

Самое же сіе предложенное начертаніе можетъ служить указателемъ въ разсужденіи служней пищи для свозителей хлѣба; касательно подвечерка, одно лишъ то различіе, что гдѣ оный употребителенъ, съѣдаютъ оный дома, а состоитъ оной

въ

въ пивной тюрѣ, коровьемъ маслѣ и хлѣбѣ.

Впрочемъ и грабельщикамъ, когда пашня отъ жилья отдалена, обѣдъ и подвечерокъ высылаютъ въ поле; ибо, когда въ хорошую погоду много людей на работу собрано, пройдетъ часъ времени и больше, между тѣмъ какъ пойдутъ они и возвращаться будутъ съ поля въ домъ и опять на работу; почему лучше одного человѣка занять, которой бы пищу въ поле отнести могъ, а естьли работниковъ много, то на телѣгѣ отвезти; ужинать же и завтракать могутъ грабельщики въ домѣ.

Сѣнокосная недѣля.

Во время сѣнокосу бываетъ опять нѣкоторое особливое распоряженїе въ пищѣ, отъ жатвенной нѣсколько отличествующее; начертанїе же для сѣнокосу опредѣляется здѣсь по снятїи ржи и пшеницы въ Августѣ: хотя на двукосныхъ и трехкосныхъ лугахъ перьвую траву снимаютъ еще въ половинѣ Iюня; и для того въ этомъ начертанїи надлежитъ помыслить о пищахъ, въ Августѣ употребляемыхъ, кои, яко времянныя, можно имѣть въ этомъ мѣсяцѣ, а не въ Iюнѣ.

Понедѣльникъ.

Завтракъ въ домѣ въ пять часовъ: чарка вина, масло коровье и опарная ситная булка.

Завтракъ въ полѣ въ семь часовъ: пшенная кашица, вареныя яйца, хлѣбъ съ масломъ.

Обѣдъ: свѣжая капуста и копченой ветчины окорокъ или лопатка, масло въ прикуску.

Подвечерокъ: хлѣбъ, масло и сыръ; иногда въ перьвые дни сѣнокосу для подвечерка отдаютъ каждому косцу въ руки ситную опарную булку.

Ужинъ: яйца и вареные огурцы, масло коровье.

Вторникъ.

Завтракъ въ домѣ, какъ въ Понедѣльникъ.

Завтракъ въ полѣ: гречишная кашица, вареныя яйца, хлѣбъ и масло.

Обѣдъ: картофели съ бараниною, масло коровье.

Подвечерокъ тотъ же, что въ Понедѣльникъ.

Ужинъ: яишница и вареные огурцы, или обыкновенной салатъ, когда есть еще оный въ огородѣ, масло коровье.

Среда.

Завтракъ въ домѣ: тожъ, что въ Понедѣльникъ.

Завтракъ въ полѣ: овсяная кашица, хлѣбъ и масло.

Обѣдъ: сочевица съ ломтями копченой ветчины съ ребръ, или отъ лопатки.

Подвечерокъ, какъ въ Понедѣльникъ.

Ужинъ: яшная кашица, яишница, масло.

Чет-

Четвергъ.

Завтракъ въ домѣ, какъ въ Понедѣльникъ.

Завтракъ въ полѣ: пшенная кашица, масло коровье и хлѣбъ.

Обѣдъ: горохъ и мясо, свѣжее или копченое, масло.

Подвечерокъ, какъ въ Понедѣльникъ.

Ужинъ: картофельная похлебка, масло въ прикуску.

Пятница.

Завтракъ въ домѣ, какъ въ Понедѣльникъ.

Завтракъ въ полѣ: грешневая кашица, масло и хлѣбъ.

Обѣдъ: пустарнакъ съ уткою или гусятиною, масло.

Подвечерокъ, какъ въ Понедѣльникъ.

Ужинъ: яишница, или отъ обѣда оставшееся мясо и огурцы, масло.

Суббота.

Завтракъ въ домѣ тотъ же, что въ Понедѣльникъ.

Завтракъ въ полѣ: овсяная кашица, хлѣбъ и масло.

Обѣдъ: морковь съ свиными бобами (это простые синïе огородные) и ветчиною, масло.

Подвечерокъ, какъ въ Понедѣльникъ.

Ужинъ: яшная кашица, яишница, масло.

Воскресенье.

Обѣдъ: горохъ и копченое мясо.

Примѣчанія. Въ сѣнокосъ косцамъ не даютъ уже пива, но только полпиво, также и за обѣдомъ вина не подносятъ.

Завтракъ въ полѣ, начинающійся похлебкою, должно высылать такъ, какъ предписано въ жатву; подвечерокъ же и пойло берутъ косцы съ собою въ кошеляхъ, шедъ, пообѣдавъ въ домѣ, на работу (*).

Когда лугъ отъ дому очень удаленъ, лучше косцамъ обѣдъ, подвечерокъ и нужное пойло высылать, дабы въ ходьбѣ взадъ и впередъ не пропадало понапрасну времени.

Гдѣ луга отстоятъ на нѣсколько верстъ отъ дому, каковой участи подвѐржены всѣ мѣста, на горахъ селенія имѣющія, тамъ косцамъ пищу по большой части высылаютъ на телѣгѣ, или отпускаютъ вмѣстѣ съ ними запасъ на нѣсколько дней, когда косить лугъ за лугомъ сряду; въ этомъ случаѣ есть обыкновеніе, установившее роды и количество пищи, что Хозяйкѣ вѣдать и наблюдать нужно; ибо отступая отъ того, что заведено изстари, какъ извѣстно, навлекаетъ непріятныя слѣдствія, которыхъ молодымъ Хозяйкамъ остерегаться должно.

Впро-

(*) Въ Россіи съ сѣнокосу домой ходить нѣтъ обыкновенія, но косцы берутъ съ собою пищу, и остаются въ полѣ до свозки сѣна въ сараи, или сложенія въ стоги.

Впрочемъ изъ сего послѣдняго начертанія усмотрѣть можно, какое отступленіе бываетъ въ разсужденіи служней пищи во время сѣнокосу; отрѣшается пиво, вино, жареное и многія иныя статьи; можно же изъ сего усмотрѣть, какъ Хозяйкѣ должно въ разсужденіи изобильныхъ, средственныхъ и скудныхъ мѣстъ пищу сію учредить, и сообразить съ своими многоразличными съѣстными припасами.

Поелику же предложена жатвенная недѣля съ росписаніемъ для грабельщиковъ, должно учинить таковое же начертаніе и для уборщиковъ сѣна по скошеніи травы.

Сѣнокосная недѣля для уборщиковъ сѣна.

Понедѣльникъ.

Завтракъ въ домѣ: пшенная кашица, масло и сыръ.

Обѣдъ: клюцки и ветчина, масло коровье.

Подвечерокъ. Оный употребляется рѣдко, развѣ только останется что у работниковъ отъ обѣда ихъ въ полѣ; въ этомъ случаѣ не должны они прибавлять никакихъ требованій: они должны хлѣбъ съ масломъ въ подвечеркѣ съѣдать стоя; и такъ съ ними запасу для подвечерка въ поле не отпускаютъ, ни высылаютъ, такъ какъ жнецамъ.

Ужинъ: яшная кашица и яишница, масло коровье.

Вторникъ.

Завтракъ: овсяная кашица, масло и сыръ.

Обѣдъ: картофели и калбаса соленая жареная, масло.

Ужинъ: пшенная кашица и яишница, масло.

Середа.

Завтракъ: гречишная кашица, масло и сыръ.

Обѣдъ: пустарнакъ вареной съ голубьми, масло.

Ужинъ: овсяная кашица, яишница, масло.

Четвергъ.

Завтракъ: пирожная похлебка, масло и сыръ.

Обѣдъ: горохъ и жареная ветчина, масло.

Ужинъ: гороховая похлебка изъ остатковъ густаго гороху отъ обѣда, яишница, масло.

Пятница.

Завтракъ: пшенная кашица, масло и сыръ.

Обѣдъ: свѣжая капуста и жареная калбаса, масло.

Ужинъ: овсяная кашица, яишница и вареные огурцы, масло въ прикуску.

Суббота.

Завтракъ: гречишная кашица, масло и сыръ.

Обѣдъ:

Обѣдъ: сочевица и жареная ветчина, масло.

Ужинъ: похлебка изъ юраги, яишница, масло.

Воскресенье.

Обѣдъ: горохъ и мясо, которое можетъ быть свѣжее и соленое, или копченое.

Примѣчанія. Выгодно во время убиранія сѣна сберегать время, и работникамъ высылать пищу въ поле, естьли лугъ отъ дому поудаленъ.

Естьли косцы полпиво уже выпили, то убиратели сѣна могутъ довольствоваться добрымъ квасомъ.

Въ случаѣ, когда обѣдъ высланъ на лугъ, но нечаянный дождь пригонитъ людей въ домъ, Хозяйкѣ, имѣвъ наемныхъ поденьщицъ женскаго полу, не должно высылать оныхъ, но посадить за столъ съ домашними служанками, а между тѣмъ съ ними же заставить исправлять какую нибудь работу въ домѣ, на дворѣ или въ огородѣ, чтобъ обѣдъ пропалъ недаромъ; по сему не должно быть ей безъ расположенія на всякій случай, и чтобъ при перемѣнѣ погоды знала она, чѣмъ занять ей своихъ работницъ. Хозяину слѣдуетъ такимъ же образомъ поступить съ работниками мужескаго полу въ случаѣ дождя; то же должно наблюдать, когда съ утра погода еще не рѣшится, а послѣ полденъ, естьли и проведрѣетъ, то работниковъ скоро собрать и пріискать не мо-

можно: въ этомъ случаѣ лучше дать онымъ завтракъ, и опредѣлить къ иной работѣ, занимая ихъ на цѣлой день, естьли не распогодится; когда же солнце просіяетъ, много будетъ утрачено времени въ уборкѣ сѣна за неприпасеніемъ работниковъ; въ сѣнокосъ половина дня потеряннаго великой убытокъ.

Зимняя недѣля въ Генварѣ.

Понедѣльникъ.

Завтракъ: маковая похлебка, гдѣ оная употребительна, или мучняная похлебка, намазной сыръ.

Обѣдъ: брюква, смѣшанная съ картофелями, жареная печеночная калбаса, масло посное въ прикуску, естьли въ обыкновеніи, или коровье.

Ужинъ: хлебаной горохъ и въ кожѣ вареные картофели, кои служители, за столомъ очищая сами, могутъ ѣсть съ прикускою, состоящею изъ хлѣба и масла; гдѣ же употребительно льняное масло, тамъ картофели къ ужину должно протирать и подавать стульцомъ.

Примѣчаніе. Приготовленіе картофелей по вышеписанному самое скорое; для того, когда оные въ поварнѣ не облупляютъ, не нужно оные сперьва обмывать и послѣ варить въ особливой водѣ; сварить оные немногое потребно время, а потомъ только нужно выкласть на блюдо; естьли же смотрѣть того, чтобъ служители за очищаніемъ картофелей не

про-

просиживали за столомъ долго, не должно оныхъ подавать въ завтракѣ и обѣдѣ: это продолжило бы столъ къ урону въ работахъ, а особливо въ короткїе дни, даже и за ужиномъ; когда послѣ онаго въ домѣ работа есть, подавать таковыхъ картофелей не должно, и сїе наблюдать *за непремѣнное правило.* Служители хотя ежедневно согласятся послѣ похлебки и какой нибудь мясной пищи столъ оканчивать блюдомъ картофелей, но Хозяйкѣ на это соглашаться не должно; ибо въ короткїе дни просидятъ съ ними за столомъ лишнихъ полчаса къ урону хозяйственныхъ работъ.

Вторникъ.

Завтракъ: мучняная похлебка, намазной сыръ.

Обѣдъ: кислая капуста и яишница, масло коровье или посное.

Ужинъ: пшенная кашица, масло коровье или посное, и картофели въ кожѣ.

Середа.

Завтракъ: мучняная похлебка, намазной сыръ.

Обѣдъ: яшная кутья и поджареная пузырная калбаса къ оной, масло.

Ужинъ: гречишная кашица, масло коровье или посное, и картофели въ кожѣ.

Примѣчанїе. За день предъ симъ въ обѣдѣ предписана кислая капуста перьвымъ блюдомъ; по сваренїи оная называется щи: должно оныя и нѣкоторыя другїя гу-

стыя пищи варить вдругъ на нѣсколько дней, и разогрѣвая на столъ подавать; почему и здѣсь вмѣсто яшной кутьи можно на столъ послать старыя разогрѣтыя щи.

Четвергъ.

Завтракъ: пирожная похлебка, намазной сыръ.

Обѣдъ: горохъ и мясо, которое можетъ быть соленое, масло коровье.

Ужинъ: гороховая похлебка, масло коровье или посное, и картофели въ кожѣ.

Примѣчанïе. Когда горохъ, густо свареный, составляетъ обѣденное блюдо, должно Хозяйкѣ варить онаго столько, чтобъ осталось на похлебку къ ужину, или еще на другой день къ завтраку; ибо изъ стараго гороху похлебка готовится наскоро.

Пятница.

Завтракъ: квасная похлебка, намазной сыръ.

Обѣдъ: морковь и картофели, вмѣстѣ свареные, говяжья кишка изъ разсолу, масло коровье.

Ужинъ: овсяная кашица, масло коровье или посное, къ нему картофели въ кожѣ.

Примѣчанïе. Моркови съ картофелемъ должно также варить вдругъ столько, чтобъ достало къ другому столу разогрѣвъ подать.

Суб-

Суббота.

Завтракъ: мучняная похлебка, намазной сыръ.

Обѣдъ: бобовая похлебка и калбаса, масло коровье.

Ужинъ: похлебка изъ юраги, масло коровье или посное съ картофелями въ кожѣ.

Примѣчанiе. Похлебка изъ юраги опредѣлена здѣсь однажды въ недѣлю; но оную должно варить всякой разъ, когда въ недѣлѣ бьютъ коровье масло.

Воскресенье.

Обѣдъ: горохъ и солонина.

Примѣчанiя. Какъ уже въ разсужденiи нѣкоторыхъ густыхъ пищъ замѣчено, чтобъ оныхъ варить вдругъ по стольку, чтобъ стало на нѣсколько столовъ: благоразумная Хозяйка не должна этой главной выгоды, до служняго стола относящейся, упускать изъ виду; кромѣ сбереженiя нужнаго для иныхъ хозяйственныхъ дѣлъ времени сберегаетъ она и дрова, кои съ году на годъ дорожаютъ; а какъ вареныя пищи въ зимнее время долѣе могутъ стоять безъ повреждeнiя, то къ запасенiю оныхъ можетъ Хозяйка избирать зимою Субботу, и какъ густой пищи, такъ нѣкоторыхъ мясъ наготовить на цѣлую недѣлю, сложить оныя въ большiе горшки или блюда (но не въ мѣдную посуду, что противно правиламъ дiэты), и послѣ разогрѣвая каждаго дни подавать;

ко-

когда въ Субботу наварено будетъ щей изъ кислой капусты, и особливо изъ свѣжей, можно оныхъ изъ кислой капусты разогрѣть блюдо, поставивъ въ печурку кафельной печи, въ Понедѣльникъ, а свѣжей капусты во Вторникъ; въ Середу разогрѣть опять щей изъ кислой капусты; въ Четвергъ опять изъ свѣжей капусты, а въ Пятницу котораго изъ нихъ варенья останется; и такъ всю недѣлю можно продовольствоваться одного варенья потразою. Разогрѣвать всегда должно лишъ по стольку, чтобъ на одинъ столъ было достаточно; а какъ по предписанному *во второй Части Хозяйки*, при битьѣ свиней запасается много калбасъ въ прокъ, можно и оныхъ къ щамъ разогрѣвать въ той же печуркѣ, сколько нужно къ сопровожденію сего блюда.

Въ предложенномъ росписаніи поставлены для каждаго ужина картофели въ кожѣ; вкусъ собственный плода сего причиною того, что оный простому народу никогда не наскучитъ; пока картофели еще есть, и вкусу своего не потеряли, должно оныхъ варить къ ужину каждаго дня и тѣмъ больше, что сыру въ эту пору въ домахъ бываетъ недостаточно; картофели дѣлаютъ оному замѣну, а въ прокъ назначенные сыры между тѣмъ высыхаютъ, и устарѣвъ составятъ добрую прочную пищу.

Въ

Въ послѣднемъ начертанiи усмотрѣть можно, что похлебки съ окончанiемъ жатвы различную перемѣну прiемлютъ; то есть, не токмо въ добротѣ своей убавляются, (меньше молока въ нихъ подбавляется,) но и тѣ похлебки, кои въ жатву служили въ завтракѣ, теперь составляютъ уже блюдо въ ужинѣ: по сему пшенная, грешневая и овсяная кашицы предписаны теперь въ вечернемъ столѣ, это и наблюдать должно; ибо вечернiй столъ считается важнѣе завтрака.

Въ которомъ мѣстѣ намазной сыръ употребителенъ, въ это время надлежитъ подавать онаго чаще, потому что онъ замѣняетъ масло и сыръ купно. Этотъ сыръ намазанной на хлѣбъ больше въ кормленiи составляетъ спорыньи, нежели сушеный или старый сыръ въ прикускѣ; а какъ по прежде сказанному съ сего времени сыры въ прокъ сберегаютъ, намазной же сыръ замѣняетъ сухой сыръ, въ прокъ опредѣленной, выгодно подавать оный ежедневно въ завтракъ; служители, гдѣ это заведено, ѣдятъ оный охотно.

Весенняя недѣля въ Маѣ мѣсяцѣ.

Понедѣльникъ.

Завтракъ: мучняная похлебка, масло и сыръ.

Обѣдъ: клюцки и яишница, масло.

Ужинъ: гороховая похлебка, масло и сыръ.

Примѣчанїе. Какъ въ этомъ, такъ и предшедшемъ мѣсяцѣ во многихъ мѣстахъ заведено служителямъ въ подвечерокъ давать хлѣбъ съ масломъ, которое съѣдаютъ они стоявъ на ногахъ, по причинѣ, что полевыя работы воспрїемлютъ свое начало, да и дни учиняются такъ велики, что между обѣдомъ и ужиномъ выходитъ великой промежекъ времени; для того что въ короткїе зимнїе дни ужинаютъ въ шесть часовъ, или не много позднѣе; весною же, когда дни прибавятся, никогда ранѣе семи часовъ съ полденъ не ужинаютъ.

Вторникъ.

Завтракъ: пирожная похлебка, масло и сыръ.

Примѣчанїе. Въ это время коровы, гдѣ оныхъ пасутъ въ полѣ, имѣютъ лучшую паству, а потому и молока даютъ больше; а въ разсужденїи сего подаютъ уже въ прикуску на столъ сыръ и масло, вмѣсто того, что зимою служилъ одинъ сыръ: поступокъ этотъ имѣетъ доброе основанїе; въ это время сыръ отъ заводящихся червей въ прокъ уберечь не можно, и для того надлежитъ оный скорѣе тратить; поеликужъ нынѣ прикуска подается двоякая, то обѣихъ сыру и масла исходитъ меньше.

Обѣдъ: сочевица и вареная ветчина, старой сыръ, или сало, или посное масло.

Примѣчанїе. Что въ этотъ день за обѣдомъ исключается масло, происходитъ

отъ

отъ того, что ѣли ветчину; въ мясные дни также масло коровье отрѣшать можно въ обѣдѣ, въ разсужденіи того, что Майское масло собирается въ прокъ къ другимъ годовымъ временамъ; хотя же въ Понедѣльникъ съ сыромъ показано и масло коровье, это потому, что яишница равняется мясу только отчасти, но не все равно считается, какъ мясо или ветчина.

Ужинъ: овсяная кашица, масло коровье и сыръ.

Середа.

Завтракъ: квасная похлебка, масло и сыръ.

Обѣдъ: пшенная каша и яишница.

Ужинъ: пшенная кашица, масло и сыръ.

Примѣчаніе. Понеже къ обѣду варена была густая хлебаная каша, должно отложить изъ оной къ ужину столько, чтобъ вышла жидкая кашица.

Четвергъ.

Завтракъ: мучняная похлебка, масло и сыръ.

Обѣдъ: горохъ и соленое мясо, старой сыръ.

Ужинъ: яшная кашица, масло и сыръ.

Примѣчаніе. Гдѣ не приложено къ сыру слова старой, должно разумѣть таковой сыръ, которой хотя сдавленъ и просушенъ, но за теплотою времени не въ прокъ готовится; напротивъ дѣлаемый въ зимнее время сыръ должно очень беречь,

дабы въ сѣнокосъ и жатву не произошло въ ономъ недостатка.

Пятница.

Завтракъ: гороховая похлебка, масло и сыръ.

Примѣчанїе. Отъ варенаго въ Четвергъ къ обѣду гороха должно столько оставить, чтобъ сїю похлебку къ завтраку можно было изъ онаго приготовить наскоро.

Обѣдъ: бобовая похлебка и поджареная копченая кровяная калбаса, масло.

Ужинъ: грешневая кашица, масло и сыръ.

Суббота.

Завтракъ: пирожная похлебка, масло и сыръ.

Обѣдъ: яшная каша, масло и сыръ.

Ужинъ: юражная похлебка, масло и сыръ.

Примѣчанїе. Поелику слѣдующее Воскресенье мясной день составляетъ, Суббота можетъ пройти безъ мяса, калбасы и яишницы, развѣ только будетъ то противно обычаю.

Воскресенье.

Обѣдъ: горохъ и мясо, которое въ это время года не можетъ быть иное, какъ соленое, или копченое.

Примѣчанїе. Въ Воскресные дни говорится только объ обѣдахъ; ибо предполагается, что въ дворянскихъ домахъ въ разсужденїи завтрака и ужина въ сїи дни

есть

есть какое нибудь учрежденіе, а именно: поутру пивная похлебка т. е. бирсупъ, а ввечеру пивная тюря; также и за обѣдомъ подаютъ въ пойло вмѣсто квасу пиво.

Лѣтняя недѣля въ Іюнѣ.

Понедѣльникъ.

Завтракъ: гороховая похлебка, масло и сыръ.

Примѣчаніе. Когда въ Воскресенье къ обѣду варенъ былъ густой горохъ, откладывается онаго къ завтрему на сію похлебку.

Обѣдъ: свѣжая капуста и яишница, масло.

Ужинъ: пшенная кашица, масло и сыръ.

Вторникъ.

Завтракъ: мучняная похлебка, масло и сыръ.

Обѣдъ: бобовая похлебка и жареная ветчина, масло.

Ужинъ: грешневая кашица, масло и сыръ.

Середа.

Завтракъ: пирожная похлебка, сало и сыръ.

Примѣчаніе. Поелику на канунѣ жарена была ветчина, вытопившееся притомъ сало должно употребить въ завтракѣ вмѣсто масла.

Обѣдъ: густая пшенная каша и яишница, масло.

Ужинъ: юражная похлебка, масло и сыръ.

Примѣчаніе. Какъ въ это время салату бываетъ множество, должно онаго въ ужинѣ подавать по большому блюду отчасти холоднаго, частью съ ветчиною или саломъ распаренаго; въ этомъ случаѣ похлебка въ ужинѣ совсѣмъ отлагается.

Четвергъ.

Завтракъ: квасная похлебка, масло и сыръ.

Обѣдъ: горохъ и мясо, старой сыръ.

Ужинъ: овсяная кашица, масло и сыръ.

Пятница.

Завтракъ: гороховая похлебка, масло и сыръ.

Обѣдъ: бобовая похлебка и яишница, масло.

Ужинъ: салатъ, масло и сыръ.

Суббота.

Завтракъ: мучняная похлебка, масло и сыръ.

Обѣдъ: яшная каша, масло и сыръ.

Ужинъ: юражная похлебка, масло и сыръ.

Примѣчаніе. Поелику въ этомъ мѣсяцѣ наступаетъ очень жаркое время, юрагу можно подавать холодную; можно же и въ обѣдѣ вмѣсто горячаго къ прохлажденію служителей ставить кислое молоко.

Вос-

Воскресенье.

Обѣдъ: горохъ и мясо, которое можетъ состоять изъ копченой говядины и вешчины, масло.

Осенняя недѣля въ Сентябрѣ.

Понедѣльникъ.

Завтракъ: гороховая похлебка, сыръ и масло, или сливной сокъ и сыръ, когда перьвый есть.

Обѣдъ: лѣнивыя щи съ бараньими кишками, масло или елей, послѣднiй льняной, гдѣ употребителенъ.

Ужинъ: овсяная кашица, масло и сыръ, или вмѣсто послѣдняго картофели въ кожѣ.

Вторникъ.

Завтракъ: квасная или полпивная похлебка, масло и сыръ, или сливной сокъ и сыръ.

Обѣдъ: морковь вмѣстѣ съ картофелями вареная, и къ тому яишница, масло или елей (*).

Ужинъ: гречишная кашица, масло и картофели въ кожѣ.

Середа.

Завтракъ: пирожная похлебка, масло и сыръ.

Обѣдъ: протертые картофели и жареная вешчина, масло или елей.

(*) Прежде въ примѣчанiи моемъ означилъ я, что значитъ елей; а потому здѣсь подъ словомъ *масло* разумѣю я коровье, такъ какъ и *елей* означаетъ у меня масло постное.

Ужинъ: огурцы, когда оные есть еще въ огородѣ, въ недостаткѣ же оныхъ гречишная кашица, масло и сыръ.

Четвергъ.

Завтракъ: мучняная похлебка, масло и сыръ, или сливной сокъ и сыръ.

Обѣдъ: горохъ и мясо, старой сыръ.

Ужинъ: гороховая похлебка, масло или елей, и картофели въ кожѣ.

Пятница.

Завтракъ: гороховая похлебка, масло и сыръ.

Обѣдъ: бѣлая рѣпа и сельди, масло.

Ужинъ: пшенная кашица, масло или елей, и картофели въ кожѣ.

Суббота.

Завтракъ: мучняная похлебка, масло и сыръ.

Обѣдъ: сочевица, масло и сыръ.

Ужинъ: юражная похлебка, масло или елей, и картофели въ кожѣ.

Воскресенье.

Обѣдъ: горохъ и мясо, масло.

Недѣля скотобойная въ Ноябрѣ.

Называютъ въ деревняхъ сїю недѣлю скотобойною, потому что въ оную откармливанный на убой скотъ для домашняго расходу на весь годовой расходъ, или только отчасти побивается: въ сїю недѣлю столъ служнїй по причинѣ временныхъ пищъ прїемлетъ перемѣну; и для того предлагаю я оной росписанїе, взирая на то, что тогда происходитъ обы-

обыкновенной бой свиней на ветчину; я предполагаю при семъ, что свиней и рогатыхъ скотинъ убиваютъ въ Понедѣльникъ, а во Вторникъ дѣлаютъ калбасы.

Понедѣльникъ.

Завтракъ: гороховая похлебка, сыръ; естьли употребителенъ въ которомъ мѣстѣ намазной сыръ, оный подавать выгоднѣе.

Обѣдъ: кислая капуста и яишница, масло.

Ужинъ: овсяная кашица, масло или елей, и картофели въ кожѣ.

Вторникъ.

Завтракъ: квасная похлебка, намазной сыръ.

Примѣчанїе. Масло коровье и сыръ вмѣстѣ тогда начинаются подаваны быть на служнїй столъ, когда полевыя работы по окончанїи зимы опять воспрїемлютъ свое начало.

Обѣдъ: разварной горохъ съ ветчиною, масло или сало.

Ужинъ: калбасная похлебка и калбаса.

Примѣчанїе. Поелику калбасная похлебка составляетъ временную пищу, которую сряду издерживать должно, то въ скотобойную недѣлю должна оная быть подавана поутру и ввечеру тѣмъ чаще, что въ годъ случается оная не больше какъ въ одну или двѣ недѣли; служители оною никогда не наскучатъ, хотябъ нѣсколько недѣль ѣли сряду въ завтракѣ и ужи-

ужинѣ; когда же за ужиномъ послѣ этой похлебки подаютъ калбасу, тогда прикуска отмѣняется: въ этомъ случаѣ заступаютъ мѣсто прикуски тѣ калбасы, которыя варятъ въ пузыряхъ. Таковой калбасы, кои на короткое время и въ коптильню вывѣшиваютъ, отрѣзывается ломтями столько, сколько потребно для ужина; разогрѣваютъ сіи куски калбасы въ печуркѣ кафельной печи, наклавъ на нихъ свинаго или ветчиннаго сала; а таковымъ образомъ разогрѣтую и напитанную калбасу можно вмѣсто масла на хлѣбъ намазывать: это на многія недѣли замѣнитъ прочаго рода прикуски, и служители въ разсужденіи перемѣны ѣдятъ пищу сію охотно.

Середа.

Завтракъ: калбасная похлебка, сыръ.

Обѣдъ: говяжій отваръ, засыпанный яшными крупами и приправленный селлерейными листами, блюдо говядины, къ сему идутъ части головы и прочія, въ соленіе неспособныя.

Ужинъ: калбасная похлебка, пузырная калбаса.

Четвергъ.

Завтракъ тотъ же, какъ въ Середу.

Обѣдъ: горохъ и свѣжая говядина, старой сыръ.

Ужинъ, какъ въ Середу.

Пятница.

Завтракъ, какъ въ Середу.

Обѣдъ:

Обѣдъ: свѣжая капуста и калбаса, масло, или сало, или елей.

Ужинъ тотъ же, что въ Середу.

Суббота.

Завтракъ тотъ же, что въ Середу.

Обѣдъ: картофели, изрѣзанные ломтиками и вареные въ отварѣ изъ свѣжей говядины, калбаса, масло или сало.

Ужинъ, какъ въ Середу.

Воскресенье.

Обѣдъ: говядина съ горохомъ, или когда осталось еще свѣжее мясо, то оное со пшеномъ, масло.

Примѣчаніе. Когда на убой назначенныя свиньи состояли не на желудномъ корму въ лѣсу, но на домовомъ, то кормныхъ свиней лучше убивать въ два разныя время, а именно: въ перьвый разъ въ Ноябрѣ, вторично къ Рождеству, дабы временными пищами, какъ-то калбасами и калбасною похлебкою, чаще и лучше воспользоваться можно было; потому что часть калбасъ, а именно пузырныя калбасы должно считать только временною пищею; убивая же свиней къ Рождеству, получается къ празднику свѣжее мясо для жаренаго, и не принуждено будетъ вынимать онаго изъ соли или коптильни.

Впрочемъ изъ предложенныхъ здѣсь росписей усмотрѣть можно, что очень многихъ пищей въ нихъ не помѣщено; это завело бы въ великое распростране-

нїе, хотя бы могло послужить къ немалой выгодѣ новоначинающихъ Хозяйствованїе. Не должны онѣ по предложеннымъ здѣсь росписямъ въ разсужденїи всѣхъ классовъ изобильныхъ мѣстъ слѣдовать буквально; сїи росписи могутъ имъ служить только руководствомъ, чтобы новая Хозяйка, усмотрѣвъ порядокъ и учрежденїе пищъ, могла оному соображаясь учинить собственное расположенїе.

ГЛАВА XIII.

Расположенїе и счисленїе ежегоднаго расходу на служнїй столъ.

Въ многоразличномъ намѣренїи очень полезно быть можетъ, когда о потребномъ для служняго стола расходѣ на цѣлый годъ напередъ вѣдать и располагать.

Хозяйкѣ по сказанному *въ XI главѣ сей Части первьаго отдѣленїя*, дабы искусно съ временными и прочными пищами обходиться, должно свои запасные чуланы въ надлежащую пору достаточно наполнить; но какъ можетъ она сїе учинить, не умѣвъ сдѣлать вычисленїя и расположенїя?

Когда притомъ Хозяинъ съ своею супругою единожды навсегда желаетъ постановить на твердой ногѣ, чтобъ послѣдняя ежегодно въ надлежащую пору принимала въ свое распоряженїе изъ прочихъ

чихъ приходовъ Хозяйства нужное къ содержанію служняго стола; какъ можетъ это быть безъ расчету и нѣкотораго воспріятаго расположенія?

Сверьхъ того какъ Хозяину, такъ и Хозяйкѣ очень нужно дѣлать таковое исчисленіе, дабы вѣдать, что изъ всего годоваго доходу за исключеніемъ на домовый расходъ остаться можетъ? Приходъ съ расходомъ должно содержать въ равновѣсіи; служнее же содержаніе составляетъ во многихъ домахъ главную часть годовыхъ расходовъ: и такъ о послѣднихъ должно вѣдать и сдѣлать онымъ учрежденіе.

Нѣтъ сомнѣнія въ томъ, что сего годоваго расходу никогда не можно опредѣлить съ математическою точностію; а потому должно довольствоваться таковымъ вычисленіемъ, которое имѣетъ ближайшее вѣроятіе къ исправности.

А какъ въ предшедшемъ почасту упоминаемо было, что содержаніе служняго стола по различію мѣстъ подвержено многимъ перемѣнамъ и отступленіямъ, то и въ этомъ намѣреніи не льзя опредѣлять точнаго расчету; поелику множайшее или малое трудолюбіе служителей полагаетъ основаніе тому, что въ одномъ мѣстѣ съѣдаютъ и выпиваютъ больше, нежели въ другомъ.

Предположивъ сіе, должно остаться при таковомъ расположеніи, котораго расчетъ

счетъ покажется исправнѣйшимъ, и предоставитъ Хозяйкину искусству, чтобъ она распоряженїями своими съѣстные припасы не токмобъ на цѣлой годъ разочла, но еще бережливостїю выгадалабъ изъ нихъ остатки, кои можно счесть *прїобрѣтенїемъ*, которое сумму годоваго доходу въ Хозяйствѣ приращать можетъ и долженствуетъ.

Поелику въ предшедшихъ главахъ въ распоряженїи росписи пищамъ для стола служняго взираемо было не на скудныя, но на средственно изобильныя мѣста; то для послѣднихъ, а именно изобильныхъ и средственныхъ мѣстъ, представимъ мы вычисленїе ежегоднаго расходу на служнїй столъ, и разсмотрѣвъ, сдѣлаемъ объ ономъ заключенїе. На мѣста средственно изобильныя предложу я вопервыхъ вычисленїе изъ домоводца Г. фонъ Минхгаузенова I. 489; расположенїе это сдѣлано только на одного человѣка.

I. *Расчисленїе служняго содержанїя пищею для средственныхъ мѣстъ изъ домоводца.*

1) Ржи на хлѣбъ 3 малтера $\frac{2}{3}$ гимты.
2) Ячменю 3 гимты.
3) Масла коровьяго 26 фунтовъ.
4) Ветчины 26 фунтовъ.
5) Сыровъ 52 стига.
6) На потравы овощей, молока и тому подобнаго деньгами 4 талера, 18 марїенгрошей.

7)

7) На свѣчи и дрова 2 талера, 18 марїенгрошей.

Всего вообще 31 талеръ.

Разсмотренїе сего счисленїя.

Каждой со вниманїемъ читавшей предшедшїя главы о служней пищи Хозяйкѣ тотчасъ представится, что это Минхгаузеново счисленїе единственно относится на мѣста средственнаго изобилїя, потому что не упоминается въ ономъ о пшеницѣ на пироги и мучняныя пищи; также и не столько опредѣлено ветчины, а другаго мяса и не назначено, сколько потребно на содержанїе работника въ годъ въ мѣстахъ средственно изобильныхъ.

Конечно Г. Минхгаузенъ не того былъ мнѣнїя, чтобъ кромѣ ветчины не давать на служнїй столъ инаго мяса; ибо въ расчетѣ къ опредѣленной ржи, а особливо ячменю, назначать надобно столько, чтобъ могло отъ оныхъ оставаться на прокормленїе куръ, которыя нанесли бы яицъ для дѣланїя яишницъ, также овса къ откормленїю нѣсколькихъ гусей на жаренье и варенье.

Равнымъ образомъ къ числу обоихъ хлѣбовъ столько прилагать должно, чтобъ достаточно было на кутью и крупы для прочной пищи на случай тѣхъ годовыхъ временъ, въ которыхъ бываетъ во временныхъ пищахъ недостатокъ.

Но какъ въ показанномъ счетѣ мѣра и вѣсъ многимъ изъ Читательницъ моихъ

ихъ будутъ не знакомы, то объясняю, что *малтеръ* содержитъ 6 *гимтъ*, а въ гимтѣ 1536 Парижскихъ кубическихъ дюймовъ, что учинитъ Россійскою мѣрою въ гимтѣ 1 четверикъ и безъ мала три гарнца, въ малтерѣ же безъ мала четверть; или вѣсомъ: въ гимтѣ ржи 42 или 48 фунтовъ, ячменю же 37 или 42 фунта Календергскаго вѣсу; этотъ Календергской фунтъ содержитъ въ себѣ нѣсколько больше Россійскаго фунта.

Въ стигѣ содержится счетъ 20 обыкновенныхъ Нѣмецкихъ ручныхъ сыровъ, каковое число полагается на недѣлю человѣку.

Что надлежитъ до исчисленія освѣченія, Г. Минхгаузенъ полагаетъ оному слѣдующее особливое расположеніе.

Двумъ рабочимъ служителямъ дается елею въ ночникъ на каждую недѣлю съ Николина дни (6 Декабря) до Срѣтенія (2 Февраля) по 36 золотниковъ, за двѣ же недѣли до Николаева дни и двѣ недѣли послѣ Срѣтенія по 24 золотника на недѣлю; съ онымъ должны они скоту кормъ задавать, до свѣту рѣзку крошить, скотовъ чистить и ужинать. Прядильщицамъ въ короткіе дни отпускается масла еженедѣльно по 36 золотниковъ и больше; —— на каждагожъ человѣка кромѣ прочей пищи полагаетъ въ день 2 фунта хлѣба.

Въ разсужденiи отвѣшиванiя елея на освѣщенiе счетъ можетъ быть годенъ для всякаго мѣста, почему статью сiю въ расположенiяхъ для изобильныхъ мѣстъ мы упоминать далѣе не будемъ.

II. *Расчисленiе служняго содержанiя пищею по Экхартовой опытной экономiи для изобильныхъ мѣстъ* (*).

1) *Ржи на хлѣбы* 20 четвериковъ, вѣсомъ полагая на четверикъ пудъ; хотя по смолонiи сойдутъ изъ вѣсу отруби, но въ разсужденiи влаги, содержащейся въ хлѣбѣ, изъ каждаго четверика выпечено будетъ хлѣбовъ вѣсомъ точно пудъ; и такъ человѣку на каждой день придетъ хлѣба вѣсомъ 2 фунта 18 золотниковъ.

2) *Ячменю* осмина для мучняныхъ пищъ и на крупы, вѣсомъ 60 фунтовъ.

3) *Гороху* четверикъ для варенiя, вѣсомъ 90 фунтовъ.

4) *Сочевицы* полчетверика.

5) *Грешневыхъ крупъ* полчетверика.

6) *Капусты и рѣпы*, равнымъ образомъ *картофелей* сколько человѣкъ съѣсть можетъ.

7) *Соли* одинъ четверикъ въ годъ.

8) На масло, сыръ и молоко сборъ отъ коровы, которая можетъ дать масла

(*) Слѣдуя принятому мною правилу, начинаю я счисленiя опять полагать Россiйскими мѣрою и вѣсомъ.

52 фунта, придетъ онаго въ день по 13 золотниковъ безъ мала; теленокъ надлежитъ Господину.

9) Туша кормной свиньи вѣсомъ 78 фунтовъ придетъ въ недѣлю по полтора фунта, именно на три дни, въ кои даютъ служителямъ мясо кромѣ калбасъ.

10) Стягъ говядины вѣсомъ 52 фунта на каждую недѣлю въ два раза придетъ на человѣка по полуфунту.

11) Полтора барана вѣсомъ 52 фунта тожъ въ два дни въ недѣлѣ по полуфунту.

Полагая, продолжаетъ *Экхартъ*, въ мясной день по полуфунту мяса, до сыта хлѣба, масла, сыру и потравъ въ довольствѣ, а капусты и рѣпы безъ мѣры, конечно мы противъ служителей нашихъ погрѣшить не можемъ; что надлежитъ до пойла, сдѣлаемъ мы положенїе, чтобъ пивоваръ отъ каждой вари пива отнималъ по бочкѣ полпива для служителей, а ключникъ давалъ бы имъ онаго столько, сколько пить могутъ; чтожъ надлежитъ до освѣщенїя, ключникъ долженъ получить въ годъ на человѣка либо 75 фунтовъ елею, или осмину рѣпнаго сѣмя.

Разсмотренїе сего счисленїя.

Сочинитель сего счисленїя былъ въ свое время образецъ въ составленїи удачныхъ расположенїй, какъ то доказываетъ его *Опытная Экономїя*, въ 1754 году въ

Юнѣ

Іюнѣ на Нѣмецкомъ языкѣ напечатанная; я всегда дивился, что сія важная въ Хозяйствѣ книга поднесь была мало свѣдома. *Экхартъ* насмотрѣлся во многихъ земляхъ, и экономія всегда была главнымъ его занятіемъ, а потому вышеприведенное расчисленіе можетъ быть удачно къ подражанію въ изобильныхъ мѣстахъ; въ помянутомъ сочиненіи на стр. 181 постановляетъ онъ слѣдующее правило:

Поелику находятся мѣста, въ которыхъ народъ имѣетъ очень бѣдную пищу и пойло, но какъ лошади и волы, бывъ безсловесныя твари, работаютъ лучше, когда получаютъ добрый кормъ, а когда довольствуются только соломою и рѣзкою, въ работѣ прокъ отъ нихъ невеликъ: по сему мы, яко навычные въ домоводствѣ Хозяева, въ разсужденіи помянутаго неудобства, и чтобъ имѣли мы бодрыхъ, здоровыхъ и сильныхъ служителей и служанокъ, кои въ воздѣлываніе земли и жатву день и ночь бы неутомимо трудились, должны въ основаніе себѣ положить слѣдующее: чтобъ наши челядинцы были сыты по горло пищею и пойломъ, получали исправно жалованье по четвертямъ года, а безпрестанно ласковыя слова: и тогда сыты по горло были бы и работою.

Счисленіе же Экхартова служняго содержанія пищею, когда оное сравнить съ

Минхгаузеновымъ, показываетъ, что оное относится только до изобильныхъ мѣстъ; также и правила *Экхартовы* въ разсужденіи кормленія служителей имѣли въ разныхъ главахъ сей Части *Хозяйки* свое подтвержденіе, гдѣ сказано было, что пища изъ тѣла животныхъ больше даетъ питанія. *Д. Цюкертъ* въ своемъ изящномъ сочиненіи *о пищахъ* на Нѣмецкомъ языкѣ на стр. 30 говоритъ такъ: „есть народы, которымъ законы яденіе мясъ совсѣмъ запрещаютъ, и кои живутъ одними пищами, изъ растѣній состоящими; однакожъ и то правда, что люди, питающіеся одними растѣніями, бываютъ несравненно слабѣе питающихся мясомъ; въ Католическихъ владѣніяхъ примѣчено, что во время постовъ, когда мяса не ѣдятъ, работники слабѣютъ и къ тяжкимъ работамъ учиняются неспособны.„ Изобильныя мѣста требуютъ больше трудовъ, почему издавна заведено въ нихъ лучшее кормленіе работниковъ.

Экхартово расчисленіе не для всѣхъ классовъ изобильныхъ мѣстъ годится; ибо не достаетъ въ ономъ пшеницы на пироги, похлебки, клюцки и въ яишницы.

Не положено также многихъ иныхъ статей: проса, сушеныхъ овощей, овсяныхъ крупъ и прочаго, калбасы же совсѣмъ пропущены, и единственно господскому столу присвоены; но какъ изъ прежнихъ главъ сей Части *Хозяйки* усмотрѣть можно,

жно, что калбасы совершаютъ въ служнемъ столѣ многое, почему и не будутъ пропущены здѣсь въ собственномъ моемъ расчисленіи.

Мало положено, чтобъ 80 фунтами хлѣба только продовольствоваться было можно; положимь, что въ четверикѣ ржи тянетъ вѣсомъ пудъ, въ иныхъ же мѣстахъ бываетъ въ немъ 42 и 43 фунта, выключить убыль отрубей на четверикъ 3 фунта, за тѣмъ останется 37 фунтовъ рѣшетной муки, то выпечется изъ ней хлѣбовъ 50 фунтовъ, и чаще больше, нежели меньше сего числа; почему въ моемъ счисленіи положено будетъ ржи только 18 четвериковъ: можно бы убавить и до 16 четвериковъ; но изъ сего должно полагать муку въ подбивку похлебокъ и на лепешки, крошеніе хлѣба въ похлебки и тюри.

Изъ масла коровьяго также можно нѣсколько убавить, а особливо тамъ, гдѣ употребляютъ сливной сокъ и намазной сыръ; можно полагать онаго отъ 30 до 40 фунтовъ.

Въ случаѣ, когда служителей заведено ежедневно кормить мясомъ, надлежитъ ключнику внушать, чтобъ держался онъ *Экхартова* расчисленія; но естьли навычная Хозяйка поваренное дѣло хорошо разумѣетъ, можетъ она частою и доброю перемѣною пищи до того довести, что полуфунта мяса никогда на человѣка не

изойдетъ: она можетъ изъ всякаго участка увести отъ 6 до 12 золотниковъ; въ нѣкоторыя времена года не должна она ежедневно готовить мясо, но заменять оное калбасами и яишницами; и такъ во многихъ изобильныхъ мѣстахъ Хозяйка можетъ убавить изъ определеннаго вѣсу мяса четвертую долю, и въ томъ оказать свое искусство, а потому въ моемъ расчисленіи положено будетъ мяса только $136\frac{7}{8}$ фунтовъ, включая въ томъ числѣ и жареное, вмѣсто того что у Экхарта на каждаго человѣка въ годъ положено онаго 182 фунта съ половиною.

Въ разсужденіи пойла надлежало бы *Экхарту* положить нѣчто определенное; онъ говоритъ только на прикладъ, что отъ всякой вари пива оставлять по бочкѣ добраго полпива, и давать онаго служителямъ, сколько угодно.

Здѣсь надлежало бы объяснить, какое собственно это полпиво; конечно *Экхартъ* не разумѣлъ въономъ таковаго, которое идетъ на господской столъ, или каковое продаютъ въ шинкахъ; на таковое заведеніе ни одинъ бы Хозяинъ не согласился ко введенію онаго у себя. Метода ежедневнаго и неопредѣленнаго распиванія пива нигдѣ еще не была у насъ въ модѣ; довольно, когда пива давано будетъ служителямъ только въ нѣкоторые дни, какъ то въ жатву, Воскресные и праздничные дни.

По

По сему *Экхартъ* въ своемъ полпивѣ разумѣетъ не иное что, какъ пивной квасъ, который у крестьянъ *сынокъ* называется; однакожъ таковой квасъ во всякое время служителямъ не понравится, хотябъ было то самое древнее обыкновенїе; ибо въ изобильныхъ мѣстахъ во время жатвы всюду даютъ пиво, а въ сѣнокосъ полпиво, когда пива не достанетъ; полпиво въ средственныхъ мѣстахъ хотя жнецамъ и косцамъ даютъ, однакожъ большею частью пиво. Квасъ, составляющїй обыкновенное пойло простаго народа въ мѣстахъ изобильныхъ, можетъ въ средственныхъ служить за полпиво; ибо оный дѣлается довольно густо.

Собственно же пиво въ Нѣмецкой землѣ крѣпостью бываетъ очень различно; а потому главнѣйше состоитъ рѣшить, каково крѣпостью должно имѣть пиво для жнецовъ?

Такъ называемыя Мартовскїя пива, кои въ нѣкоторыхъ мѣстахъ въ прокъ варятъ для лѣта, бываютъ самыя крѣпкїя; оныя и должны быть таковы, потому что прочность ихъ зависитъ отъ большой или меньшой крѣпости: пива сего роду можно оставить, когда можно имѣть оныя послабѣе; для того что работники въ жатву очень разгорячаются, и чѣмъ жарчѣе будутъ дни, тѣмъ сильнѣе чувствуютъ жажду. Естьли жнецамъ давать пиво неуставлено определенною мѣрою, потребно

вно онаго отъ четырехъ до шести бутылокъ, а по состоянію работы и дневнаго жару больше; однакожъ отъ сего можетъ произойти не токмо пьянство, но и положится основаніе къ опаснымъ болѣзнямъ, кои обыкновенно послѣ великихъ жаровъ, бывшихъ въ жатвенную пору, оказываются. Въ этомъ случаѣ служителямъ оказывается совершенное благодѣяніе, когда давать имъ некрѣпкое пиво, которое жажду лучше утоляетъ, и упадокъ силъ отъ тяжелой работы возобновляетъ; сего намѣренія полпивомъ достигнуть всего вѣрнѣе: напротивъ пьяныя и очень горячія пива сильнымъ понужденіемъ поту человѣка больше ослабляютъ, нежели подкрѣпляютъ; крѣпкія пива, какъ извѣстно, хотя утомленное тѣло работника очень подкрѣпляютъ и ободряютъ, но употребляя оныхъ не должно уже быть въ безпрестанномъ тѣлодвиженіи; въ этомъ случаѣ крѣпкія пива оказываютъ противное дѣйствіе.

По моимъ испытаніямъ пиво, или лучше сказать доброе полпиво, для работниковъ къ жатвѣ то, когда изъ полосмины яшнаго солоду взять бочку пива; въ полосминѣ солоду вѣсомъ 60 фунтовъ, бочка же пива содержитъ 120 квартъ, или около 12 ведръ Россійскихъ: кто имѣетъ въ деревнѣ право пивоваренія, можетъ держаться этой мѣры для жнецовъ и рабочихъ служителей; оная для господина и

слугѣ выгодна, а потомъ и включена будетъ въ слѣдующее мое расчисленіе.

III. *Расчисленіе годоваго служняго содержанія пищи для изобильныхъ мѣстъ по правиламъ Хозяйки.*

1) Полосмины пшеницы для мучняныхъ яствъ.

2) Двѣ четверти два четверика ржи для хлѣбовъ и мучняныхъ пищъ.

3) Полосмины ячменю на кутью и крупы.

4) Четверикъ овса на крупы.

5) Четверикъ гороху на вареніе.

6) Полчетверика сочевицы.

7) Четверикъ грешневыхъ крупъ.

8) Полтора четверика пшенныхъ крупъ.

9) Шесть гарнцовъ маку.

10) Четверикъ сушеныхъ овощей.

11) Осмина спѣлыхъ сливъ на выварку соку.

12) Огородныхъ растѣній, какъ-то капусты, рѣпы и картофелей, сколько человѣкъ въ годъ съѣсть можетъ.

13) Четверикъ соли.

14) Масла коровьяго пудъ.

15) Сыровъ ручныхъ 240.

16) Молока три ведра для пироговъ и молочныхъ пищъ.

17) Свинаго мяса, полагая въ томъ числѣ ветчину кромѣ калбасъ, два пуда.

18) Говядины 36 фунтовъ.

19) Разнаго инаго мяса, какъ-то баранины и домовыхъ птицъ, $20\frac{7}{8}$ фунтовъ.

20) Яицъ триста.

21) Пойло вычислено будетъ особливо по различїю временъ и состоянїю служителей.

Разсмотренїе сего расположенїя.

1) Поелику этотъ расчетъ относится до плодоносныхъ мѣстъ, гдѣ хорошо родится пшеница, и гдѣ пекутъ разнаго рода пироги; то для сего должно положить на человѣка пшеницы по крайней мѣрѣ полосмины; клоцки и яишницы требуютъ здѣсь также не ржаной муки, какъ водится въ средственныхъ мѣстахъ, но пшеничной; разныя похлебки то же.

2) Къ полученїю 18 пудъ съ четвертью хлѣба печенаго, на каждый день полагая по два фунта, потребно не много больше 14 четвериковъ съ половиною ржи; однакожъ меньше выше опредѣленнаго положить не можно, потому что ржаная мука идетъ въ нѣкоторые пироги, мука же и крошеной хлѣбъ въ похлебки и шюри, и то еще, когда прочая пища столько хорошо расположена, чтобъ работникъ не могъ съѣсть въ день хлѣба больше двухъ фунтовъ.

3) Въ изобильныхъ мѣстахъ должны быть различныя пищи преимущественно предъ средними мѣстами; почему ячменю для крупъ на кутью и кашу исключить не можно, тѣмъ что кутья составляетъ пищу, при которой хлѣба съѣдаютъ меньше. *Экхартъ* положилъ осмину ячменю, но за то исключилъ многїе другїе припасы; въ изобильныхъ мѣстахъ должно онымъ

быть

быть всякимъ для служняго стола: въ моемъ распоряженіи недостатку въ оныхъ нѣтъ, кромѣ того что ячменю убавлено вполы.

4) Овсяная кашица составляетъ необходимое блюдо въ мѣстахъ плодоносныхъ, и готовятъ изъ овсяныхъ крупъ лучшія въ жатву похлебки; почему оныхъ исключать не льзя.

5) Понеже горохъ по наставленію перьвыхъ главъ сей перьвой Части *Хозяйки* служитъ въ похлебки и потравы, и изъ всѣхъ густыхъ пищъ болѣе насыщаетъ, не можно потому онаго считать меньше на человѣка, какъ четверикъ.

6) Сочевицу сѣютъ не всюду, и не можно оную съ таковою удобностію готовить, какъ горохъ, въ порядкѣ прочихъ пищей, а для того и опредѣлено оной только полчетверика.

7) Грешневую крупу, гдѣ оная и не родится, ѣдятъ охотно; и для того въ изобильныхъ мѣстахъ покупаютъ оную въ сосѣдствѣ, или вымѣниваютъ на какія нибудь собственныя произведенія; съ помощію оной въ похлебкахъ производится великая перемѣна.

8) Съ просяными крупами (или пшеномъ) равное обстоятельство; гдѣ проса не сѣютъ, должно оное покупать или вымѣнивать. Въ изобильныхъ мѣстахъ крупа сія уважается больше, нежели въ мѣстахъ средняго плодоносія; почему отнюдъ не много положишь на человѣка пшена

на полтора четверика для разнаго прїуготовленїя пищъ.

9) Макъ въ похлебкахъ въ мѣстахъ изобильныхъ ѣдятъ очень охотно; сокъ онаго въ недостаткѣ коровьяго масла служитъ въ прикуску; дѣлаемая съ онымъ лапша всюду составляетъ лакомство простаго народа; положено въ разсужденiи сего онаго по 6 гарнцовъ на человѣка.

10) Сушеной овощъ въ густыхъ пищахъ у насъ очень любятъ, и считаютъ въ числѣ лакомства же простонароднаго; для чегожъ лишать служителей онаго?

11) Сливной сокъ составляетъ очень здоровую пищу, и преимущественно служитъ въ перемѣну прикуски, а потому въ изобильныхъ мѣстахъ не должно быть въономъ недостатку; онъ составляетъ не временную токмо, но прочную на многїе годы сберегаемую пищу.

12) Въ разсужденїи огородныхъ растѣнїй оставлено обще съ *Экхартомъ* заключенїе, чтобъ было оныхъ сколько служители съѣсть могутъ. Хозяинъ долженъ ожидать отъ искусства Хозяйки, что она добрымъ и перемѣннымъ прїуготовленїемъ огородныхъ растѣнїй замѣнитъ расходъ прочныхъ припасовъ, и оныхъ нѣсколько сбережетъ въ остатокъ.

13) Четверика соли не льзя считать за излишество, когда присовокупить къ тому соленїе мясъ; въ рыбныхъ же мѣстахъ, гдѣ часто рыбу варятъ съ

со-

солью, количество сего едва ли будетъ достаточно: но положимъ, что четверика соли на одного человѣка много, по крайней мѣрѣ изъ суммы, опредѣляемой на соль, должно покупать припасы, какъ-то перецъ и инбирь.

14) Коровьяго масла, когда присовокуплены сало, сливной сокъ и макъ, можно убавить, и опредѣлить до 30 фунтовъ; но всегда лучше, чтобъ оставалось, нежели былъ бы недостатокъ.

15) Сыровъ можно бы опредѣлить нѣсколько больше, или нѣсколько меньше; количества оныхъ на удачу потому полагать не можно, что и на маломъ разстоянiи дѣлаютъ ихъ въ одномъ мѣстѣ больше, въ другомъ меньше величиною; по сему лучше бы опредѣлить оные вѣсомъ; но и въ этомъ случаѣ точности достичь не можно, потому что ручные сыры бываютъ иногда суше, иногда сырѣе, и для того могутъ тянуть больше или меньше; старые сыры въ употребленiи спорѣе, нежели свѣжiе и не много полежавшiе.

16) Молоко должно разумѣть прѣсное, каковое въ изобильныхъ мѣстахъ употребляется въ клюцки, яишницы, похлебки и каши; меньше трехъ ведръ опредѣлить онаго не можно; въ мѣстахъ, изобилующихъ скотомъ, и гдѣ прѣсное молоко составляетъ холодную пищу, едва ли достаточно онаго будетъ на человѣка въ годъ пяти ведръ; юрага и кислое молоко по

мало-

маловажности своей въ расчетъ не кладутся.

17. 18. 19) Когда бы предлежалъ вопросъ, сколько должно опредѣлить мяса, естьли служнїй столъ снабжался бы не самою Хозяйкою дома, но управителемъ, ключникомъ или старостою: можно бы согласиться на Экхартовомъ положенїи $182\frac{1}{2}$ фунтовъ въ годъ на каждаго человѣка; но поелику въ предшедшихъ главахъ преподанное наставленїе научаетъ, какъ можно замѣнять мясо калбасами, яишницею и приготовленїемъ нѣкоторыхъ добрыхъ густыхъ потравъ, для того здѣсь и опредѣлена сумма только $136\frac{7}{8}$ фунтовъ. Свинаго мяса положено больше, потому что изъ того заготовляется необходимая пища ветчина, какъ-то оная главное дѣйствїе въ продовольствованїи служителей составляетъ; калбасъ вѣсомъ опредѣлить не можно, и лучше всего полагать оныхъ на человѣка столько, сколько можно сдѣлать отъ большой кормной свиньи; это лишъ нѣкоторымъ образомъ составляетъ въ этой статьѣ нѣчто опредѣленное.

Говядины, потому что ежегодно въ каждомъ большомъ домоводствѣ корову откармливаютъ и убиваютъ, и оную почти во всякое Воскресенье варятъ, положено 36 фунтовъ; изъ оныхъ должно распредѣлить на 80 столовъ для каждаго человѣка, полагая, что искусная Хозяйка

не

не издержитъ въ день въ точности полуфунта мяса, перемѣняя и удобривая густыя пищи.

Прочїе роды мяса зависятъ отъ благорасположенїя Хозяйки, и вѣсомъ оныхъ не опредѣляется; могутъ въ разсужденїи мѣста и другихъ обстоятельствъ употребляемы быть иногда телятина, иногда баранина, также домовыя птицы, иногда въ большемъ, иногда меньшемъ количествѣ: кромѣ того что въ сихъ трехъ родахъ мяса, полагая въ томъ числѣ и жареное, не должно, чтобъ вышло на человѣка больше $20\frac{7}{8}$ фунтовъ. Еще напоминается, что вѣсъ говядины можно убавить, когда осенью побиваютъ выкормленныхъ барановъ въ соль и копченїе; чѣмъ больше бараньяго мяса будетъ трачено, тѣмъ больше можно исключить изъ вѣсу говядины.

Впрочемъ еще замѣтить должно, что этотъ вѣсъ назначенъ, полагая говядину свѣжую, чтобъ не было въ ней убыли; какъ-то на примѣръ, въ копченїи оная усыхаетъ и меньше уже содержитъ вѣсу; а потому соображаясь, копченой говядины вѣсомъ полагать противъ вышеопредѣленнаго должно меньше, и расчетомъ выравнивать противъ свѣжаго мяса.

20) Изъ назначенныхъ 300 яицъ убавить не можно; ибо видимо изъ описанныхъ въ предшедшихъ главахъ родовъ пищи, исключая только зиму, что еженедѣльно

дѣ-

дѣлаемыя яишницы требуютъ яицъ немало; въ жатвенную пору поутру и ввечеру какой расходъ оныхъ! Употребленїе столькихъ яицъ относится главнѣйше къ тому, чтобъ замѣнить расходъ мяса свѣжаго; ибо безъ яишницъ и свѣжаго мяса принуждено въ изобильныхъ мѣстахъ будетъ ежедневно тратить соленое или копченое мясо, и притомъ безъ проку; когда же яишница идетъ въ перемѣну съ соленымъ мясомъ, тогда соленое мясо не наскучитъ. Въ нѣкоторыхъ домоводствахъ и нужды не составляетъ брать прибѣжище къ яишницамъ, а именно въ тѣхъ большихъ Хозяйствахъ, гдѣ еженедѣльно убиваютъ свиней или рогатую скотину; въ этомъ случаѣ можно слѣдовать Экхартову предписанїю, и ежедневно варить мясо, которое отъ еженедѣльнаго убиванїя скотины большею частью можетъ быть свѣжее; но какъ таковыхъ домоводствъ не много, то въ небольшихъ добрымъ Хозяйствомъ управляемыхъ домахъ принято за правило крупную скотину бить только осенью или зимою, и мясо просоливъ или коптивъ, сберегать яко прочную пищу къ веснѣ, лѣту и осени: тутъ, какъ и дѣйствительно сего держатся, дѣлаютъ яишницамъ частое употребленїе, и гдѣ уже это заведено, отъ обыкновенїя сего отставать не должно; потому что яишница несравненно приходитъ дешевле, нежели всѣ роды мясныхъ пищъ.

И такъ Хозяйка, въ изобильномъ мѣстѣ обитающая, можетъ расположенія сего держаться, и потому расчеты свои учинить; она можетъ быть довольною, когда Хозяинъ согласится съ нею положить на твердой ногѣ по сему вѣроятно исправному расчету на каждаго человѣка въ годъ потребное количество съѣстныхъ припасовъ отпускать въ ея запасные чуланы: тогда можетъ уже отъ искусства зависѣть, выгадать и сберечь нѣчто отъ той или иной статьи; чего благоразумной Хозяйкѣ никогда пренебрегать и изъ виду упускать не должно.

Исчисленіе пойла служняго.

1) Мужескому полу.

1) Работнику ежедневно во время кошенія и жатвы хлѣба полведра пива полагая на 4 недѣли, составитъ 14 ведръ.

2) Въ двѣ недѣли, когда хлѣбъ сгребается и въ гумно свозится, на пивную тюрю ежедневно по полукружкѣ, составитъ полведра.

3) Въ Воскресные и праздничные дни на пивную похлебку въ завтракъ, а на пивную тюрю въ ужинѣ, также за обѣдомъ кружку полагая, выдетъ въ годъ 9 ведръ.

4) При нѣкоторыхъ особливыхъ случаяхъ на весь годъ два ведра.

5) Добраго *квасу* по состоянію работъ и дневнаго жару въ точности опредѣлить не можно, сколько онаго въ день

вытти можетъ мѣрою, а особливо взирая на родъ пищи; почему можно на весь годъ полагать вообще семь четвериковъ ячменю, или солоду, полагая въ четверикѣ 30 фунтовъ вѣсу.

6) Хмѣлю на это служнее пойло три четверика, въ каждомъ полагая вѣсу три фунта.

7) Шесть кружекъ (коихъ въ ведрѣ 12) хлѣбнаго вина, для поднесенія по чаркѣ поутру, иногда за обѣдомъ, въ праздничные дни, также во время сѣнокосу и жатвы.

Разсмотреніе сего исчисленія пойлу.

1) Въ разсужденіи пива, къ жатвѣ сберегаемаго, не взирается здѣсь на образцы нѣкоторыхъ мѣстъ и нѣкоторыхъ великихъ домоводствъ, гдѣ изстари сему опредѣлена извѣстная мѣра, тамъ по сему и располагаться должно; соображается здѣсь къ тѣмъ мѣстамъ, гдѣ пива жнецамъ и косцамъ даютъ произвольно.

Когда по вышеупомянутому изъ полуосмины солоду, въ 60 фунтовъ вѣсомъ, берется пива бочка, выдетъ оное ни крѣпко, ни слабо; бочка должна содержать въ себѣ 10 ведръ или 120 кружекъ, а въ кружкѣ пива вѣсомъ 2 фунта.

Гдѣ родился добрый хлѣбъ и стоитъ густо, а потому къ сниманію онаго потребно усильныхъ трудовъ, тамъ къ утоленію жажды и возобновленію тѣлесныхъ силъ полуведра пива не льзя счесть излише-

шественнымъ; въ плодоносныхъ мѣстахъ начинаетъ жнецъ или косецъ работать въ пятомъ часу съ полуночи, и можетъ уже до обѣда выпить пива около двухъ кружекъ; въ два часа съ полденъ принимается онъ опять за работу, и упражняется до захожденія солнечнаго, и въ это время можетъ выпить остатокъ пива.

Могутъ случиться холодные и дождливые дни, въ которые опредѣленной мѣры вытти не можетъ; когда же стоитъ погода жаркая, а работать нужно, тогда необходимость приводитъ работниковъ выпивать пойла и больше полуведра въ день, хотябъ были они и воздержные люди, непьяницы; почему должно таковые дни считать сложно и сравнивать.

Когда же въ мѣстахъ средственно изобильныхъ во время жатвы исходитъ пива меньше, зависитъ это отъ роду работы; ибо въ мѣстахъ средственно плодоносныхъ хлѣбъ роститъ не таковъ густъ и великъ, а потому къ снятію онаго потребно меньше силъ тѣлесныхъ: самая справедливость и приличность вопіетъ за работниковъ въ мѣстахъ изобильныхъ о лучшихъ для нихъ пищѣ и пойлѣ.

2) О статьѣ, касающейся до холодныхъ пищъ, во время собиранія и свозки хлѣба важнаго полагать нечего; предполагается, что зависитъ это отъ обыкновенія, гдѣ введено свозителямъ хлѣба давать холодную пищу. Гдѣ есть обыкнове-

нїе возить хлѣбъ безпрерывно, такъ что лошади кромѣ полдней отдыху не имѣютъ, тамъ изойдетъ пива больше, нежели когда работникамъ подносятъ оное на гумнѣ, или въ домѣ, только во время отдыховъ.

3) Неоднократно въ этомъ сочиненїи упомянуто было, что въ изобильныхъ мѣстахъ по Воскреснымъ и праздничнымъ днямъ въ завтракѣ подаютъ пивную похлебку; тамъ же для великой удобности введено подавать за ужиномъ пивную тюрю въ помянутые дни; и здѣсь также опредѣлено въ сїи дни за обѣдомъ на человѣка пива по кружкѣ; и такъ онаго на этотъ расходъ не можно положить меньше 9 ведръ.

4) Бываютъ случаи, въ которыхъ Хозяинъ къ ободренїю работниковъ, или въ награду за прилѣжанїе, сверьхъ опредѣленнаго пойла прибавляетъ имъ по кружкѣ или по двѣ добраго пива; въ разсужденїи того положены въ расчисленїи на каждаго человѣка по два ведра.

5) Въ самыхъ изобильныхъ мѣстахъ не льзя служителямъ давать пива ежедневно; и для того должно имѣть добрый квасъ въ домѣ, а особливо въ сѣнокосъ и жатву лучшїй обыкновеннаго: когда расходъ на квасъ семи четвериковъ солоду, каждой въ 30 фунтовъ, присоединить къ солоду, потребному на вываренїе пива на каждаго человѣка двухъ бочекъ съ половиною,

ною, выдетъ на каждаго мужескаго полу служителя потребно въ годъ полторы четверти солоду.

6) Поелику въ расположенїи клонится къ черному пиву, которое варится изъ яшнаго солоду, то потребенъ къ оному и хмѣль; однакожъ предполагается, чтобъ къ жатвѣ запасать не такое крѣпкое, какъ Мартовское пиво, въ которое идетъ очень много хмѣлю, но не очень крѣпкое. Въ добрыхъ пивоварняхъ берутъ мѣрою четвертую часть хмѣлю противъ солоду, или содержанїе хмѣлю къ солоду какъ 1 къ 4; въ прочныхъ же пивахъ, кои въ Мартѣ варятъ къ лѣту, содержанїе хмѣлю къ солоду какъ 1 къ 2; или примѣрно, 2 четверика хмѣлю на осмину солоду.

7) Во всеобщихъ правилахъ въ началѣ этой *первой Части Хозяйки* содержится, что главнѣйше горячаго вина должно служителямъ опредѣлять узаконенною мѣркою, дабы не происходило пьянства; но какая пристойно была бы сїя мѣрка? Небольшой штофъ, каковыхъ въ ведрѣ 12, содержитъ въ себѣ отъ 19 до 20 чарокъ; но мы положимъ, чтобъ чарка была таковая, которыхъ бы изъ сего штофа вышло осьмнадцать.

Когда положить 24 дни жатвенныхъ, и 12 дней къ кошенїю травы, въ кои служителямъ каждаго утра за завтракомъ въ домѣ подносить по чаркѣ вина; то по

вышеписанному хозяйственному раздѣленію въ помянутомъ штофѣ считая 18 чарокъ, выдетъ въ завтраки на каждаго человѣка два штофа, или шестая доля ведра; въ полдни на 18 обѣдовъ во время жатвы (что однако не всюду употребительно,) еще одинъ штофъ; хотя за обѣдомъ подносятъ чаркою меньшею, нежели поутру, для того что за обѣдомъ пьютъ пиво; далѣе въ праздничные дни вмѣсто обыкновенной къ завтраку Воскресной пивной похлебки подносятъ по чаркѣ вина; на десять или двенадцать праздниковъ должно опредѣлить двѣ трети означеннаго штофа; и такъ съ вышеписаннымъ составитъ на человѣка $3\frac{2}{3}$ штофа. Когда же въ зимнее время слуги въ три и четыре часа съ полуночи посылаются въ дорогу, а завтракъ для нихъ еще не готовъ, отправляютъ ихъ чаркою вина; сверьхъ того отъ воли Хозяйки зависитъ, временемъ за отмѣнное прилѣжанїе наградить, или къ оному ободрить служителей поднесенїемъ вина; на таковой расходъ полагается еще $2\frac{1}{3}$ штофа на человѣка; и такъ вообще должно положить въ годъ на каждаго человѣка шесть означенныхъ штофовъ вина, т. е. полведра: въ мѣстахъ средственно изобильныхъ изъ мѣры этой можно сдѣлать убавку; однако предполагая, что тамъ Хозяинъ получаетъ доходовъ меньше, и слуги меньше работаютъ.

2)

2) Женскому полу.

Понеже женскій полъ также имѣетъ жажду, однакожъ въ жатвенную пору пива не получаетъ, то исчисленіе нужному для него пойлу не льзя постановлять на той же ногѣ, какъ сдѣлано для мужескаго полу, а по сему должно учинить оное слѣдующимъ образомъ:

1) Въ двѣ положенныя недѣли, когда хлѣбъ сгребается и свозится, (у насъ въ Нѣмецкой землѣ возящему хлѣбъ обыкновенно въ помочь придаютъ дѣвку,) на холодную пивную тюрю для каждой женщины ежедневно полкружки, всего полведра.

2) Въ Воскресные и праздничные дни на пивную похлебку въ завтракъ, а ввечеру на пивную тюрю, также кружка за обѣдомъ, составитъ въ годъ девять ведръ.

3) Въ нѣкоторыхъ особливыхъ случаяхъ на весь годъ полведра; и того вообще составитъ пива бочку въ десять ведръ.

4) На квасъ въ годъ 6 четвериковъ солоду, въ 30 фунтовъ вѣсомъ въ каждомъ.

5) Хмѣлю для сихъ напитковъ 2 четверика.

6) Хлѣбнаго вина одинъ штофъ прежде означенной мѣры для поднесенія въ праздники и при иныхъ случаяхъ.

Разсмотренія сего исчисленія пойлу.

1) Сколько охотно ѣдятъ мущины во время жатвенныхъ работъ холодную пив-

ную тюрю, столькожъ любятъ оную и женщины.

2) Положенныя девять ведръ пива выпиваютъ онѣ вообще съ служителями; надлежитъ и женщинамъ отдавать справедливость; ибо оныя въ домашнемъ быту не рѣдко больше оказываютъ услугъ, нежели мущины: *пиво для служителей радостное пойло,* для чегожъ и женщинъ лишать онаго.

3) Хотя благонравная дѣвка до крѣпкихъ напитковъ не должна быть охотница, однакожъ временно не мѣшаетъ ей выпить пива; и такъ малость составляетъ, когда для сего опредѣлено полведра.

4) Положимъ, что женщины во время дневнаго жару меньше пьютъ, нежели мущины, но для того на квасъ и опредѣляется имъ четверикомъ меньше солоду; изъ этого же идетъ и на варенїе квасныхъ похлебокъ.

5) Прежде учинено положенїе, что хмѣль противъ солоду имѣетъ содержанїе какъ 1 къ 4; на бочку пива для женщины въ десять ведръ потребно солоду два четверика; на квасъ шесть четвериковъ солоду; въ приправу же сихъ восьми четвериковъ солоду надлежитъ хмѣлю два четверика.

6) Дѣвки не должны къ вину привыкать, какъ то и видимо, что большая часть изъ нихъ онаго не пьютъ; но какъ мущины въ праздничные дни вмѣсто похлебки въ завтракѣ получаютъ по чаркѣ вина: то для дѣвокъ вѣдь не особливой

же

же завтракъ варить; имъ въ завтракъ въ праздничные дни должно съ мущинами равняться. Сверьхъ того не рѣдко случиться можетъ, что дѣвка еще до свѣту или очень рано посылается съ двора для нѣкоторыхъ исправленій, когда еще завтракъ не бываетъ готовъ, то и должно ей вмѣсто онаго довольствоваться небольшою чарочкою вина; а въ этомъ намѣреніи и полагается на каждую дѣвку вина одинъ штофъ въ годъ, двенадцатую долю ведра составляющій.

Глава XIV.

О служителяхъ, на мѣсячинѣ и отсыпномъ запасѣ состоящихъ.

Хотя бы Хозяйка о служнемъ столѣ, даже въ самыхъ большихъ домоводствахъ, сама пеклась, и подъ своимъ присмотромъ оный имѣла, однакожъ могутъ въ домѣ быть люди, коимъ не удобно ѣсть съ застольными, но получаютъ въ годъ опредѣленное на пищу, которое называется *мѣсячина* или *отсыпное*, такъ на примѣръ даютъ дворовымъ, домами живущимъ людямъ, бобылямъ, старостѣ, луговщику, пастуху и прочимъ отсыпной хлѣбъ и разные другіе припасы, вѣсомъ или мѣрою; въ таковомъ случаѣ говорится: пастухъ на отсыпномъ, или, когда припасъ выдается оному помѣсячно,

то на мѣсячинѣ. Въ каждомъ уѣздѣ есть сему постановленіе, опредѣленное почему и чего давать, которое даже до самыхъ мѣлочей простирается; о семъ въ этой главѣ говорено не будетъ; здѣсь предложено о томъ отсыпномъ припасѣ, который отдается на расходъ къ содержанію служняго стола дворецкому, или ключнику; главнѣйше здѣсь изыскивается, *въ какомъ случаѣ хорошо быть можетъ служителей своихъ содержать на отсыпномъ припасѣ.*

Когда въ нѣкоторыхъ обширныхъ домоводствахъ много людей ежедневно кормить должно, госпожа дому не можетъ сама снять на себя старанія и присмотру за тѣмъ; она принуждена будетъ опредѣлить къ сему особливую особу, которую обыкновенно ключницею называютъ: слѣдуетъ тогда, чтобъ женщина сія имѣла потребныя къ тому свойства; оныя состоятъ въ искусствѣ, вѣрности и терпѣніи.

Ключницѣ надлежитъ знать поварню, хотябъ отъ господъ содержана была особливая повариха или поваренная дѣвка, чтобъ она во всѣхъ случаяхъ поварихѣ наставленія давать могла. Далѣе должна она вѣдать, сколько для каждой пищи и каждаго стола взять или выдавать надобно, дабы къ убытку господскому не выдать много, ни къ отягощенію служителей мало; сверьхъ того въ изобильныхъ

мѣ-

мѣстахъ должна она разумѣть, какъ хозяйствовать временными и прочными пищами, и слѣдуя обычаю мѣста содержать и наблюдать *порядокъ* въ *перемѣнѣ пищи*. Таковымъ знанїемъ прїобрѣтетъ она и удержитъ уваженїе къ себѣ отъ служителей; незнанїемъ же сего искусства навлечетъ себѣ презрѣнїе; по неуваженїю же отъ служителей произойдутъ роптанїя на родъ пищи, жалобы и нѣкоторыя скучныя ссоры.

Въ вѣрности ключница также не должна имѣть недостатка; она должна имѣть къ себѣ полную довѣренность господъ своихъ; ибо ей поручаются всѣ съѣстные и питейные запасы для служителей. Госпожѣ съ своей стороны не должно быть столько простой, чтобъ лукавая ключница могла ее обманывать: однакожъ и умная Хозяйка можетъ обманы или тайныя похищенїя только замѣтить, но не удержать; для того что, когда ключница не вѣрна и притомъ лукава, всегда будетъ имѣть у себя подъ рукою людей, кои господскїе запасы могутъ тайно уносить и быть посредниками обмана; сїе наконецъ дойдетъ до того, что всѣ правила будутъ забвенны, и такъ сказать явной грабежъ начнется; дерзкая ключница будетъ сослана, а вѣрную не сыщешь; ибо таковыхъ никто изъ услуженїя своего не выпуститъ; а хотя таковая и попадется, но можетъ быть подвер-

вержена другимъ слабостямъ, не меньшіе безпорядки произвести могущимъ.

Наконецъ ключница не должна быть нетерпѣлива; ибо въ большихъ домоводствахъ несетъ оная немалыя труды и беспокойства; нетерпѣливая не рѣдко отъ скопляющихся многихъ дѣлъ приходитъ въ сердце и дикость, отъ чего происходятъ въ домѣ свары, между тѣмъ какъ нѣкоторыя времена и упражненія имѣютъ необходимую нужду въ ея кротости и умѣренности. Гнѣвъ и своенравіе таковыхъ тварей навлекаютъ господамъ множество досадъ, и побуждаютъ желать, чтобъ служній столъ происходилъ безъ замѣшательствъ.

Гдѣ же господа имѣютъ несчастіе не пріискать ключницы, добрыми свойствами одаренной, полезнѣе имъ служителей своихъ содержать на отсыпномъ, и оное препоручить дворецкому, или старостѣ.

Можетъ также случиться, что господа принуждены почасту отѣзжать и находиться въ отсутствіи отъ своего дому; еще можетъ случиться, что домъ почасту посѣщаютъ гости, въ каковое время Хозяйкѣ нѣтъ свободы за ключницею своею надсматривать и удерживать ее своею властію; равномѣрно можетъ и добрая впрочемъ ключница въ нѣкоторыхъ мѣстахъ въ кормленіи служителей претерпѣвать много нужды. Я говорю

въ

въ нѣкоторыхъ мѣстахъ потому, что старавшійся дѣлать замѣчанія, конечно вѣдаетъ, что служители въ одномъ мѣстѣ бываютъ грубѣе и развращеннѣе, нежели въ другомъ; причина сему пріемлетъ происхожденіе свое изъ многоразличныхъ источниковъ; во многихъ же степеняхъ грубые служители при вышеписанныхъ обстоятельствахъ ключницѣ очень надоедятъ, и роптаніемъ своимъ будутъ стараться вымогать отчасу лучшую пищу; ключница принуждена будетъ либо просить увольненія отъ своей должности, или стараясь угождать служителямъ, начнетъ держать лучшій столъ къ убытку господскому: въ таковомъ случаѣ не худо поручить дворецкому, или старостѣ содержаніе служняго стола, и отдавать ему отсыпные на то припасы, для того что, когда тотъ, кому поручено, съ женою своею самъ будетъ сидѣть за однимъ съ ними столомъ, тогда и при худшей пищѣ останутся они довольными, увидѣвъ, что и приставники надъ ними не лучше ихъ ѣдятъ и пьютъ; ибо въ домахъ средняго состоянія и отъ того единственно неудовольствіе служителей произойти можетъ, когда узнаютъ или увидятъ, что господа ихъ лучше ѣсть и пить могутъ; злые служители всегда стремятся къ равенству.

Столько же за полезное нахожу господамъ тѣхъ служителей, кои на застольномъ

номъ ропщутъ, опредѣлять на нѣсколько времени на отсыпное, и чрезъ то доводить ихъ на старую ногу; не годованіе же служителей на пищу можетъ произойти по многимъ причинамъ.

Одна изъ сихъ причинъ та, когда нѣкоторые изъ сосѣдственныхъ господъ возьмутъ за правило лучшимъ кормленіемъ служителей поправить, что однако къ намѣренію сему не приводитъ; единое твердое правило, исправляющее служителей, есть законъ Христіанскій; когда же господа сами къ вѣрѣ хладнокровны, впадаютъ на такія средства, къ поправленію коими многократно сами себя наказываютъ.

Экхартъ, коего во многихъ частяхъ можно избрать руководителемъ въ Хозяйствованіи, нелучшее однако избралъ правило къ возбужденію въ служителяхъ благонамѣренія и лучшаго прилѣжанія, когда въ своей *Опытной Экономіи* на стр. 182 и 183 пишетъ такъ: „Но какъ доходитъ до жалованья, именно же, по скольку каждый въ годъ получать долженъ, а мы за правило считаемъ придерживаться обыкновенія каждаго мѣста: мѣшаетъ намъ въ этомъ то, что въ одномъ мѣстѣ даютъ жалованья больше, нежели въ другомъ; намѣреніе же наше бодрственно, исправно хозяйствовать, пріобрѣсть честь, и ни отъ кого не заслужить укореній; по сему должно намъ у равнаго намъ сосѣда освѣдомиться, какое служители его годовое полу-

лучаютъ жалованье, а потомъ на твердой ногѣ постановить, чтобъ дворецкїй нашъ получалъ десятью рублями жалованья больше, нежели дворецкїй у нашего сосѣда получаетъ; служитель нашъ получалъ бы двумя рублями жалованья больше предъ сосѣднимъ слугою; наша служанка имѣла бы лишнїй рубль предъ тѣмъ, сколько служанка у другихъ получаетъ; нашъ пастухъ получалъ бы два рубли лишнихъ предъ другими.

Послѣ чего можемъ мы жить въ безопасномъ благонадѣянїи, что всѣ наши служители таковое награжденїе благодарностїю, вѣрностїю, повиновенїемъ и неутомимымъ прилѣжанїемъ заплатятъ, и во всякихъ случаяхъ въ домѣ нашемъ удержатся, а издержки наши происходящими ежедневно работами десятерично возвратятъ.,,

Но на долго ли можно прожить съ таковыми правилами? чрезъ нѣсколько лѣтъ прибавленное жалованье не составитъ уже новости, и сосѣди, дабы не упустить отъ себя добрыхъ служителей, жалованье и у себя въ таковую же мѣру поравняютъ; а тогда у всѣхъ учинится это старымъ узаконенїемъ; служители не будутъ поправлены, можетъ быть еще большимъ жалованьемъ испорчены, и къ развратности склоннѣе. Съ кормленїемъ служителей равное обстоятельство; лишъ на короткое время послужитъ то, когда лучшею пищею и пойломъ нравы исправлять

воз-

вознамѣриться; приключишь себѣ, а можетъ быть и всѣмъ сосѣдямъ, вредъ чрезъ введенїе новости: въ этомъ случаѣ удобнѣе всего можно успѣть, не благоразумно возвышенную пищу привести на старую ногу, когда препоручить на нѣкоторое время дворецкому, чтобъ онъ, получая отсыпное, кормилъ ихъ за однимъ столомъ съ собою.

Можетъ впрочемъ и всеобщая тѣснота довести въ нѣкоторыхъ мѣстахъ къ тому же, что производятъ вышепомянутыя ложныя правила; такъ случилось на примѣръ въ Пруссїи въ прошедшую войну, кои молодые люди побраны были въ солдаты; небольшое количество оставшихся слугъ вздумали предписать себѣ лучшую пищу, и выговаривать оную при условїяхъ найму; Хозяевамъ, имѣющимъ нужду въ служителяхъ, принуждено было на это соглашаться. Гдѣ сего отъ войны произшедшаго обыкновенїя еще не выведено, можно употребить вышеписанное средство, яко кратчайшее и удобнѣйшее къ приведенїю служняго стола на старую добрую ногу.

Случается же иногда, что слабость здоровья Хозяйку удержитъ наблюдать за служнею поварнею, а по обстоятельствамъ не можетъ прїискать способной къ таковому намѣренїю ключницы; въ этомъ случаѣ также не худо препоручить кормленїе слугъ дворецкому, отдавая оному для сего отсыпное.

Кро-

Кромѣ таковыхъ и тому подобныхъ случаевъ всегда лучше, чтобъ Хозяйка за служнимъ столомъ сама надсматривала, или бы все при своихъ глазахъ распоряжала. Естьли можно ей присутствовать въ поварнѣ, и не будетъ ей недостатка въ способностяхъ, съ охотою сниметъ она на себя попеченїе о служней поварнѣ; на одномъ обширномъ очагѣ, на томъ же самомъ огнѣ, гдѣ готовится господское кушанье, можно оное варить и для служняго стола вмѣстѣ: не составляетъ ли сїе сбереженїе трудовъ и дровъ? Естьли запасена она всякими нужными съѣстными припасами, и будетъ не безъ разсудка, не можетъ ли она взять лучшїя мѣры и порядокъ, и такъ распорядить, чтобъ служители въ надлежащую пору должное имъ получали? Твердая и Христїянскихъ намѣренїй Хозяйка не приведетъ ли своимъ образцовымъ поведенїемъ себя у служителей въ почтенїе? и сама снабжая ихъ обычайнымъ каждому мѣсту питанїемъ и пойломъ, не произведетъ ли удовольствїя въ служителяхъ? Не постарается ли благоразумная Христїянка въ сообществѣ своего супруга словами и дѣйствїемъ къ поправленїю сердца въ своихъ служителяхъ трудиться? и что главное обстоятельство содержитъ Христїянскимъ поведенїемъ, порядкомъ, воздержностїю и прилѣжанїемъ къ своимъ должностямъ, примѣръ подавать, любовь и уваженїе ихъ сни-

снискивать? Естьли они не совсѣмъ развращены, не будетъ она имѣть отъ нихъ оскорбленія неудовольствіемъ на обыкновенную предлагаемую имъ пищу. Благоразумная и Христіянскихъ намѣреній Хозяйка, награждая иногда доброе поведеніе и труды своихъ служителей прибавкою пищи, или въ почесть напитка, не распорядитъ ли сего такъ, чтобъ не ввести того въ обыкновеніе, и сосѣдямъ своимъ вреда не приключить? Не будетъ ли она столько великодушна, чтобъ служителямъ своимъ добрыми словами внушать разумѣніе о злоупотребленіи происходящаго въ милость по доброй волѣ отъ господъ служителямъ? и не послужитъ ли то служителямъ руководствомъ къ набожнымъ намѣреніямъ, когда она можетъ имъ говорить, не дѣлая укореній собственному своему сердцу: Елика суть истинна, елика честна, елика праведна, елика цѣломудренна, и елика прелюбезна, елика доброхвальна, аще кая добродѣтель, аще кая похвала, сія помышляйте. Чему научилися, пріяли и слышали, и видѣли во мнѣ, сіе творите; и Богъ мира будетъ съ вами. Къ Филипписеомъ Посланіе С. Ап. Павла, гл. 4.

Конецъ перьваго Отдѣленія
СЕДЬМОЙ ЧАСТИ.

ОГЛАВЛЕНІЕ

VII Части 1 Отдѣленія Хозяина и Хозяйки.

Стран.

Бо-

Стран.

Ры-

Ва-

Стран.

Ни-

Стран.

Для извѣстія.

Указатель на содержащіяся въ сей VII Части первенствующія вещи, или Оглавленіе, сообщенъ будетъ при 2 Отдѣленіи сей Части; равномѣрно и въ слѣдующихъ Частяхъ поступаемо будетъ.